Oecon. 1564

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36618154290017
S
<36618154290017
Bayer. Staatsbibliothek

Handbuch

zur

Selbstprüfung

unsrer

Speisen und Getränke

nach ihrer Güte und Aechtheit,

von

Christian Heinrich Theodor Schreger,
dem Jüngern,

der Arzneikunde Doktor, der Königlich-Preußischen Akademie der bildenden Künste und mechanischen Wissenschaften Ehrenmitgliede, der Physikalisch-Medicinischen Societät zu Erlangen ordentlichem Mitgliede, und d. Z. Sekretär rc.

Nürnberg,
in der Steinischen Buchhandlung,
1810.

26. B.G.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Der

Königlich-Sächsischen

Leipziger ökonomischen Societät

und der

thüringischen

Landwirthschafts-Gesellschaft

zu Langensalza,

zwei preiswürdigen Instituten seines Vaterlands,

sowie

der verehrlichen

Allgemeinen Kameralistisch-Oekonomischen Societät

d. Z. in Erlangen

widmet

dieses Handbuch

der Verfasser.

Vorerinnerung.

Sind gleich die Wirkungen der äußern Atmosphäre auf unsere Gesundheit oft so wenig zu vermeiden, daß wir nicht, auch ohne unser Verschulden, in mancher Hinsicht darunter leiden sollten, so ist dieß doch keinesweges der Fall mit unsern Speisen und Getränken, deren zweckmäsige Auswahl und Zurichtung weit mehr von unsrer Willkühr und Einsicht abhängt. Allein, je häufiger die traurige Erfahrung lehrt, daß solche eines Theils durch Leichtsinn oder Unwissenheit beim Einkaufe verkannt, oder auf eine höchst schädliche Art zum Genuß zubereitet und aufbewahrt, andern Theils aber die mancherlei Materialien dazu entweder zufällig oder absichtlich verfälscht werden, um so vorsichtiger und verständiger müssen wir nicht nur bei dem Ankauf, sondern auch bei der Aufbewahrung und Zurichtung derselben zu Werke gehen, und somit das Gute vom Schlechten oder Verdorbenen, das Aechte vom Unächten rc. richtig zu unterscheiden wissen. Wohl kann man durch öfteres Beschauen, Gegeneinanderhalten u. a. sinnliche Untersuchungen verschiedener dergleichen Gegenstände diese nach und nach immer besser würdigen lernen. Indeß gehört hierzu einmal mehrjährige, oft nur zu

theuer erkaufte Erfahrung, und ein eigener, erst durch längere Uebung erlangter Scharfblick rc., dann liegen aber auch manche Unterscheidungszeichen so tief versteckt, daß sie nicht durch die bloßen Sinne, sondern zugleich durch besondere Kunstmittel sich erst ganz erforschen lassen. Wie Viele kennen aber wohl diese, oder deren zweckdienlichste Anwendungsart in jedem vorkommenden Falle? Wie Vielen mögen selbst die äußern, in die Sinne fallenden Kennzeichen bekannt genug seyn? Diesen, seyen es öffentliche Gesundheits-, Polizei- oder Wirthschafts-Beamte, Hauswirthe und Hauswirthinnen rc. überhaupt, wünsche ich bei Mangel an anderweitiger Belehrung durch gegenwärtigen leichtfaßlichen Unterricht *) in einem so wichtigen Theile der Gesundheitserhaltungskunde möglichst nützlich zu werden.

Erlangen, im November 1809.

*) Proben davon geben zwei zu Erlangen erschienene Inauguralschriften: de vitiis cibariorum ex regno animali, und de bonitate et vitiis nostrorum potulentorum, davon die erstere verdeutscht in den Nrn. 147, 148, 149 u. s. w. des Allgemeinen Kameral-Korrespondenten für Deutschland 1807 aufgenommen worden ist.

Erster

Erster Abschnitt.
Speisen und Getränke aus dem Thierreiche.

Erste Abtheilung.
Säugthiere.

Erstes Kapitel.
Milch, Milchrahm, Butter, Käse, Süßmolken.

§. 1.

Milch von Säugthieren im Allgemeinen.

Ist alle Thiermilch in Ansehung ihres spezifischen Gewichts, ihrer Konsistenz ꝛc. im Allgemeinen verschieden, so kann auch die von einem und demselben Thiere, nach dessen verschiedentlicher Körperbeschaffenheit, nach dessen Alter, nach der Zeit des Melkens, der Begattungsperiode, und des Trächtiggehens, nach der Dauer des Säugens oder Melkens, nach dem Witterungs- oder Nahrungswechsel, nach der Fütterungsart auf der Weide oder im Stalle, nach dem Maas seiner Körperbewegung, nach Beschaffenheit der Krankheiten, und bei Menschen auch nach ihrer jedesmaligen Seelenstimmung, so wie auf der andern Seite durch die mancherlei Gefäße, worinne sie aufbewahrt, oder gekocht wird, sich gar sehr umändern. Daher ist sie bald wäßriger, bald dicklicher, bald zähe, bald ölig, und zur Gerinnung mehr oder weniger früher oder später geneigt, bald auf mancherlei Art verunreiniget und sogar vergiftet. — Ihre eigen-

thümliche Milchfarbe kann sich in eine blasse oder hochgelbe, grünliche, bläuliche, rosenrothe, blutrothe, ja schwarze verwandeln. — Manchmal schmeckt selbst die frischgemolkene schon säuerlich, bitter, knoblauchartig, und nach diesem oder jenem Nahrungs- oder Arzneimittel wieder anders. — Was ihre Bestandtheile anlangt, so ist nicht nur der Rahm, welcher an sich schon in der Schaafmilch häufiger und dicker, als in der Kuh-, Eselinnen- und Menschenmilch vorkommt, sondern auch, gleich der in diesen beiden leztern reichlichern Molke, vorzüglich der Käsestoff in den verschiedenen Milcharten nicht wenig Veränderungen unterworfen.

§. 2.

Frauenmilch.

Die erste Muttermilch nach der Geburt ist gelblich von Farbe, halbdurchsichtig, sehr wässerig und fad von Geschmack; von Monat zu Monat wird sie immer dicklicher, fetter und käsiger. Doch enthält sie auch dann sehr wenig Käsetheile, die zugleich weicher, zarter und schwerer abzuscheiden sind, als aus anderer Milch.

Vorzüglich gut ist die Frauenmilch aus der folgenden Periode des Säugens, wenn sie weisbläulich aussieht, ganz dünnflüssig, ohne, oder von kaum merklichem Geruch, von ganz reinem etwas süssen Milchgeschmack, und so mild ist, daß das Auge einen hineingefallenen Tropfen ohne Schmerz vertragen kann. Uebrigens darf sie 24 Stunden an einem temperirten Orte gestanden, sich nicht von selbst scheiden. Milch von gesunden Weibern, welche Fleisch und wenig Pflanzenspeisen geniessen, wird nicht von selbst sauer, auch wenn sie Wochenlang in der Wärme steht; dahingegen die von solchen Müttern, welche blos von Gemüsen ꝛc. leben, früher

von selbst säuert. — Indeß verändert sich keine Milch in den Brüsten, zumal ihr käsiger Theil, im Kurzen so sehr, als die Frauenmilch. Allgemein bekannt ist's, wie schnell dieß durch Nahrungsmittel und Arzneien, durch Krankheiten, und zumal durch heftige Leidenschaften geschieht. So verliert sie offenbar an ihrer Güte durch den Genuß scharfer, saurer, schwer verdaulicher Speisen; vom Genuß des Kohls, der Hülsenfrüchte und anderer blähender Speisen wird sie blähend für das Kind; von ungewohnt reichlicherer und besserer Kost, zumal bei außergewöhnlicher sitzender Lebensart, wird sie zu fett; von sehr bittern Arzneien, z. B. Wermuthessenz ꝛc. bitter von Geschmack; von Abführmitteln, die die Mutter nimmt, laxirend für ihr Kind. Milch von histerischen Weibern fällt des Morgens ganz farbenlos und fast wasserhell, kurz darauf so klebrig wie Eiweis aus. Milch von berauschten oder jähzornigen ꝛc. Müttern ist für ihre Säuglinge ein wahres Gift. So verderben auch Beischlaf, Geilheit und die Monathszeit die Muttermilch. Milch sogar von derselben gesunden und in Allem diätlebenden Mutter bleibt sich keine Stunde ganz gleich. Beim Entwöhnen des Säuglings und bei heftigen Fiebern der Mutter ist sie käsig, und der Faserstoff von dem Wasser getrennt. Aus den Warzen scirrhöser Brüste fließt oft eine mißfarbige, gelbe, übelriechende Feuchtigkeit.

§. 3.

Milch von andern Haussäugthieren.

Gute Thiermilch muß im frischen Zustande ganz milchweis, undurchsichtig, von einem sehr schwachen animalischen Geruch, und ganz mildem, süßlieblichen Geschmack, und so gleichförmig in ihrer Mischung seyn, daß ein Tropfen davon auf dem Nagel stehen bleibt. Besser ist die frischgemolkene, besser die Morgenmilch. —

Schlechter und im Ganzen ungenießbar ist 1) die wäßrige und leichter der Verderbniß unterworfene Milch von Thieren, die so eben, oder zu lange vorher schon geboren haben; 2) die zu dünne, magere von einem trächtigen, oder jedem schlecht genährten, alten, kranken, oder kurz vor dem Melken angestrengten, gemißhandelten Thiere; 3) die wenig Käse enthaltende Milch von Kühen, die ein wäßriges Gras fressen; 4) alle zu dickliche, schleimige, klebrige, von der Fütterung mit Lindenlaub, Kuhpilzen, auch wohl Malvenarten eckelhaft schmeckende; 5) die, welche von fast lauter Strohfütterung im Stalle einen wahren Strohgeschmack; 6) von dem Schneckenklee einen bitterlichen, und vom gemeinen Klee einen andern Uebelgeschmack annimmt; 7) die Milch von Heerden, welche blos auf Heiden, oder in dürren Sumpfgegenden weiden; 8) welche von den mancherlei mitgefressenen Laucharten, dem Lachenknoblauch, der Feldhirtentasche ꝛc. nach Knoblauch, oder von Quendel, Thymian, Safran, Melotenkraut, Siebenzeiten ꝛc. widrig gewürzhaft riecht und schmeckt, oder von Wermuth, Münze, wildem Senf, Liebstöckel, und von den mancherlei Sonchenkräutern ꝛc. bitter schmeckt; auch sollen die schirmtragenden Pflanzen und die Tetradynamien des Linne den Geschmack der Milch verändern. Brechen erregend und laxirend wird sie durch die Wolfsmilch, purgirend durch die Gratiola; schlecht ist 9) alle zu alte, entweder saure, oder gar schon ranzige, verdorbene Milch; 10) welche von dem beim Kochen hineingeschlagenen Rauch des Fichtenholzes, rauchig, und, wie die aus neuen, zuvor nicht ausgekochten kiefernen Geschirren, worinnen sie eine Zeitlang stand, kienig oder harzig unangenehm schmeckt; 11) jede durch manches Futter, oder von irgend einer Krankheit des Thieres farbige Milch, wie die von gefüttertem Krappkraut und der Opuntia rothe, von der Wolfsmilch rosenrothe, von Saffran gelbe, die ent-

weder von Krankheit, oder von dem Mitgenuß einiger blauen Blumen, zu vieler rother Wiesenkleeblumen, zumal auch des gemeinen Natterkopfs, des Indigo ꝛc. bläuliche oder blaufleckige, oder von dem Mitverschlingen grüner Quitten-, Eichen-, Ellern-, Buchen-, Nußbaumblätter, ꝛc. oder auch der scharfen Hahnenfußarten blutrothe Milch; 12) welche auch frisch übel riecht, scharf schmeckt, und deren geronnene Klumpen nicht unter sich zusammen hängen; 13) Milch von Kühen, die an der Rinderpest erkrankt sind, zumal im fernern Verlaufe des Uebels, wo sie bald dicklicher, gelblich und zu rahmig, bald wäßriger, schleimiger ist, kurz vor dem Tode aber häßlich stinkt, und laugenhaft schmeckt; 14) desgleichen von Thieren, die von einem tollen Thiere gebissen sind, und daran erkranken; 15) von Kühen, deren Euter mit Ausschlag, Geschwüren oder Pocken bedeckt sind; 16) alle mit Kuhhaaren und andern Unflath verunreinigte Milch; 17) alle durch Stehen in schlecht gebranntem und glasurtem Thongeschirr, oder in hölzernen Milchgefäßen, welche entweder an manchen Stellen faule Flecken haben, oder in ihren Fugen und Ritzen alte saure Milchreste enthalten, nach dem Säuern lang gewordene, d. i. zähe, schleimige Milch, deren Molke sich in lange Fäden ziehen läßt, der Käse aber sich davon nicht trennen will.

Vergiftet kann sie werden 1) von etwa aus Hunger mit verschlungenen Giftkräutern, z. B. Gnadenkraut und den mancherlei Wolfsmilcharten ꝛc. die doch aber mehr von Zügen und Schaafen gefressen werden. Daraus läßt sich schliessen, wenn nach ihrem Genuß, ohne daß sie in Farbe, Consistenz, Geruch und Geschmack abweicht, noch auch etwa in bleiernen, schlecht zinnernen, blechenen, kupfernen, messingenen, zumal schon grünspannfleckigen, oder in hölzernen, mit Blei ausgeschlagenen Gefäßen bei schwüler Sommerluft, oder in warmen Gemächern, oder in warmen Backöfen ꝛc. schnell

zum Gerinnen gebracht, oder wohl gar gesotten und wieder erkaltet ist, früh oder später, zumal bei Mehreren zugleich, die davon gegessen haben, gleich bedenkliche Zufälle: heftiges Leibschneiden, Eckel, Erbrechen, häufiger Durchfall ꝛc. erfolgen, die von nichts anderm herrühren können; 2) durch Versendung, lange Aufbewahrung, und weiteren kurz zuvor genannten Behandlung in den obigen verdächtigen Metallgefäßen, oder in dem gewöhnlichen schlechten Töpfergeschirre, zumal wenn zu wenig Reinlichkeit dabei beobachtet wird. Dergleichen bleihaltige Milch wird von einigen Tropfen frisch- und gut bereiteter Hahnemannischer Bleiprobe aus der Apotheke schwarzgrau, die kupferhaltige dagegen, zuvor mit Wasser hinlänglich verdünnt, von zugetröpfeltem wäßrigen Salmiakgeist schmutzig blau gefärbt. Auch läuft bei hinreichend starkem Kupfergehalt eine in dergleichen erwärmte Milch eine Zeitlang gelegte blanke Messerklinge, oder eine rein polirte Nähnadel, ein blanker Stahl ꝛc. rothkupfrig an.

Das so eben Gesagte gilt auch von den Milchspeisen.

Absichtlich verfälscht ist endlich die Milch 1) mit Wasser, wenn sie weisbläulicher flüssiger ausfällt, fadwäßrig schmeckt, und wenig oder gar keinen Rahm absezt, nach Verhältniß aber desto mehr wäßrige Theile behält; 2) die gewässerte, zumal die von Natur dicklichere Schaafmilch, mit feinem Waizen- oder Stärkemehl, das aber ihr veränderter Geschmack, ihre schleimige, breiige Konsistenz, die manchmal darin schwimmenden oder an die Wände des Glases sich anlegenden, oder auf den Boden fallenden Flocken, und der Rückstand auf dem Seihetuche, wodurch man sie gegossen hat, oder der endliche Bodensatz nach dem Kochen in der Ruhe verrathen. Auch kann sich das Mehl beim

Gerinnen einer solchen Milch mit dem obenaufschwimmenden Rahm nicht vermischen, sondern muß in den Käsetheilen zurück bleiben; durch Auswaschen mit Wasser läßt es sich dann rein abscheiden.

§. 4.

Milchrahm, — Butter, — Buttermilch.

I. Guter Milchrahm muß dicklicher, dichter, fetter, butterreicher, als frische Milch, durchaus hellgelb von Farbe, nicht geronnen, ohne allem Beigeruch und Nebengeschmack, nicht rauchig, noch säuerlich, noch thranig, oder ranzig seyn, sondern lieblich süß und mild fettig schmecken, und einen reinen starken Kaffee schön gelblich braun färben und wohlschmeckend machen. — Zur Zusetzung neigt jener hin, welcher zu säuern anfängt, einen Theil der Butter als Fetthaut oben sezt, den Kaffee mit vielen Fettaugen überzieht, und seine Käsetheile darinnen zu Boden fallen läßt. Uebrigens versteckt er, seiner grossen Dichtheit wegen, leichter als die Milch, seine Schlechtheit und Verfälschung.

II. Die Butter aus Kuh- und Ziegenmilch ist konsistenter, als die von Schaafmilch. Die Butter der Frauen-, Stuten- und Eselinnenmilch scheidet sich nicht so leicht vom Rahm ab.

1) Gute frische Gras- oder Maibutter muß durchaus schön gleichfarbig, dicht, geschmeidig, rein gewaschen seyn, keine Buttermilch mehr enthalten, lieblich riechen und schmecken.

2) Die Kraut- oder Herbstbutter, welche man gewöhnlich für den Winter aufhebt, muß eben so beschaffen, und zum Längerstehenlassen etwas stärker gesalzt, und in wohlausgelaugte Gebinde derb und fest eingelegt seyn.

3) Schmalz oder Schmelzbutter muß ebenfalls in reinen eichenen oder buchenen Gebinden gehörig eingedrückt, ganz rein, schön wachsgelb, und von gutem Geruch und Geschmack seyn. Um ihre innere Güte auch zu prüfen, kann man mit einem Stech- oder Probiereisen, das bis auf den Grund der Gebinde reicht, etwas davon zum Kosten ausstechen.

Schlechter ist 1) die zu blasse, bröckliche, magere, fad wie nach Stroh schmeckende sogenannte Strohbutter; 2) welche von Buttermilch noch trieft, und um so eher ranzig wird; 3) alle sich ziehende schleimige Butter; 4) welche von manchen Futterarten, z. B. Brantweinspülig, Rüb- oder Leinölkuchen einen eignen, von Wiesenknoblauch einen Zwiebel-, und von neuen unausgelaugten fichtenen Gebinden einen widrigen Harzgeschmack angenommen hat; 5) alle zu alten schon ranzige; 6) alle zu stark gesalzte, und über die Zeit in ihrem Pöckel gelegene Faßbutter; 7) alle zu stark ausgesottene, scharf brenzlich schmeckende Schmelzbutter. Das oben von der Milch kranker Thiere Gesagte gilt auch vom Rahm und der Butter.

Ungesund ist jede Butter, welche 1) in, zumal unreinen, grünspanfleckigen Kupfergefäßen geschmolzen und wieder abgekühlt, oder lange aufbewahrt, die 2) in kupfernen, meßingenen, oder bleizinnenen Büchsen gesammelt wird, der man 3) des Gewichts wegen sogar schwere Giftstoffe zugesezt hat, z. B. Bleiweis, wenn sie 4) mit meßingenen ꝛc. Schaumlöffeln beim Zerlassen abgeschäumt ist, die sich mit Grünspan überziehen, und zu anderweitigem Gebrauch nicht gereiniget, so wie der kupferhaltige Butterschaum selbst, auch andere Speisen vergifften können; 5) die auf kupfernen oder meßingenen grünspanfleckigen Waagschalen abgewogene. — Blei und Kupfergehalt werden durch die oben drey angegebenen Probeflüssigkeiten entdeckt, wenn man diese mit

einer so verdächtigen Butter während des Schmelzens zusammenreibt.

Verfälscht ist die frische Butter 1) mit alter, wenn sie nicht nur streifig und fleckig aussieht, sondern auch widrig riecht und schmeckt; 2) des Gewichts wegen mit Talg, den man heraus schmeckt, oder 3) mit Kalk, Kreiden, Sand, ꝛc. wovon sie rauh und körnig wird, zwischen den Zähnen knirscht, und in siedendem Wasser die Zusätze absezt, welche weiter durch Wasser ausgewaschen werden können; 4) mit eingemengten geriebenen Kartoffeln, wovon sie rauh, fleckig wird, leichter zerbröckelt, und beim Zerlassen viel mehligen, klumpigen Bodensatz zurück läßt, der ganz wie Kartoffeln riecht und schmeckt; 5) mit zuviel grobkörnigem, steinigem Salze, das auf der Oberfläche der Butter ausschlägt, oder in der Faßbutter eine Menge Salzwasser bildet. Sie selbst schmeckt zu salzig, knirscht zwischen den Zähnen und beim Zerschneiden ꝛc. Blasse Butter färbt man 6) mit frisch ausgepreßtem gelben Rübensaft, mit Orlean, u. a. dergl. an sich wohl unschädlichen Farbestoffen, die aber doch ihren Geschmack verderben (von Orlean wird er bitter) oder eine schlechte Butter maskiren; 7) mit dem verdächtigen Saft des grossen Schöllkrauts, der giftigen Ankenblumen. Alle diese Farbenstoffe lassen sich durch Wasser auswaschen. Zu den Betrügereien gehört endlich 8) auch das zu hohle Legen der Faßbutter, das Einsetzen falscher Böden in die Gebinde, das Dazwischenlegen schwerer Körper, z. B. Dachziegel ꝛc. Um dieß alles zu erforschen, kann man sich des Stech- oder Probiereisens bedienen, wenn das Anbohren der Gebinde ja nicht bewilliget würde.

III. Gute Buttermilch muß dicklich genug, und mit frischen Butterklümpchen reichlich noch vermengt

seyn, frisch riechen, kaum etwas säuerlich schmecken, und über dem Feuer allemal in kurzen Matten sich schütten. — Lange gestandene wird leicht sauer, und endlich sogar ranzig oder bitter von Geschmack.

§. 5.

Käse. — Süß-Molken.

I. Der Käse darf im Allgemeinen weder zu jung, noch zu alt und schon verdorben, sondern muß mehr dicht, als hohl, speckig, oder doch geschmeidig und fett genug seyn, im Munde sanft zergehen und angenehm pikant schmecken. — Weniger beliebt ist der zähe, oder zu harte, hornige, ausgedorrte, zu stark gesalzte, rauchig und brenzlich schmeckende, schimmlige, zu milbige oder madige, zumal Buttermilchkäse. — Ganz fauler, fliessender, oder von selbst zerfallender, madiger, häßlich stinkender, ätzend scharfer Streich- oder Schmierkäse ist für die Gesundheit gewiß nicht gleichgültig. — Käse, zumal frischer aus der Milch solcher Thiere, welche seuchekrank sind, oder Giftkräuter gefressen haben, bleibt eben so verdächtig, als der mit mancherlei, wohl nicht immer so ganz unschuldigen Kräutern gewürzte Schabziegen- oder Kräuterkäse. Kupfer- und bleihaltig kann der Käse seyn, wenn er in den bekannten verdächtigen Metallgeschirren lange eingedickt stand, oder aus darinn gekochten Matten bereitet ist. Auch soll einmal absichtlich Bleiweis des Gewichts wegen darunter gemengt gewesen seyn. Erstern muß man in verdünnter Salzsäure auflösen, mit Hülfe von Schwefelsäure, die man tropfenweise hinzusezt, den darinn vorhandenen sich weiß niederschlagenden Kalk ausscheiden und die Auflösung filtriren, oder auch einen Theil davon mit 20 Theilen reinen Wassers in einer porzellanenen Untertasse zusammen reiben und damit gut

sieden lassen, den festen Rückstand aber mit eben so viel wäßriger Salzsäure auf einer heissen Stelle digeriren, und diese drei Flüssigkeiten endlich, wie oben auf Kupfer probieren. — Der bleihaltige Käse muß auf die obige Art aufgelößt, oder mit 20 Theilen des reinsten Weinessigs einige Stunden lang in einem Porzellangefäs gekocht, und dann mit der Hahnemannischen Bleiprobe geprüft werden.

Der mit geriebenen Kartoffeln verfälschte fällt in Vergleichung mit anderem unverfälschten, schwerer, keumiger aus, zerfällt beim Voneinanderbrechen oder Schneiden in Stücke, und schmeckt merklich nach Kartoffeln.

Unter den Kuhkäsen ist der aus Milchrahm bereitete gewöhnlich fetter, weicher, milder und wohlschmeckender, als der feste, magere oder schleimige aus abgerahmter Milch. Ganz trocken und säuerlich von Geschmack ist der Buttermilchkäse. Schaafkäse sind klebriger und leimiger als Kuh- und Ziegenkäse. Leztere haben einen eignen, etwas bockigen Geschmack, und sind sehr zart. Mit der Zeit trocknen sie immer mehr aus, werden spröder und schimmeln leicht.

Im Handel kommen mehrere Käsesorten vor: 1) Schweizerkäse, und zwar viererlei Sorten davon. Der ganz fette muß aussen gehörig gewölbt, auf dem Anschnitt wachsgelb, geschmeidig, groß und fettäugig, und von dem feinsten Wohlgeschmack seyn. Kaum halbfett oder nachlässig fabrizirt ist er, wenn seine ganze Oberfläche eingefallen, oder in der Mitte merklich niedriger als am Rande ist; 2) der Limburger oder Backsteinkäse muß durchaus etwas dichter, doch noch speckig genug seyn, und mit der Zeit immer schärfer und pikanter von Geschmack werden; 3) der Holländische ist entweder roth- oder weißrindig. Jener wird seiner

innern Derbheit und Zartheit wegen dem zu fetten und weichern weißrindigen in der Regel vorgezogen. Eigentlich soll er auf der Zunge schmelzen, und weder säuerlich, noch bitter schmecken. Die oft unter dem Namen Holländischer verkäuflichen Danziger, Ostfriesischen, Holsteiner und Meklenburger sind nicht von gleicher Güte, bald zu zähe, bald zu keumlich und schimmlich, oder hier und da schon faulig. 4) Die Eidamer oder Englischen Käse kommen den besten Holländischen am nächsten; 5) der Parmesankäse muß ganz frisch seyn, und beim Anschnitt viel Fett ausschwitzen. — Schlecht sind alle dergleichen zu trockene, saure, schimmliche oder auf andere Art verdorbene Käse.

II. Süßmolken, dergleichen in manchen Wirthschaften zum Getränke bereitet werden, müssen klar, gelblich von Farbe, ganz rein und süßlich genug seyn. — Verwerflich ist alle zu trübe, unflätige und mit vielen sauern Käsetheilchen noch vermengte, rauchige, zu alte, schon säuernde Molke, gleich jener, die in unreinen Kupfergefäßen gekocht ist, und immer etwas nach dem Metall schmeckt. Die Kupferprobe siehe oben §. 3. — Molken von sogenannter langer Milch, siehe oben, schmecken angenehm säuerlich, und riechen, wie gewöhnliche saure Molke, sind aber halb durchsichtig, haben die Konsistenz einer dünnen Gallerte, und lassen sich in lange Fäden ziehen.

Zweites Kapitel.

Fleisch ꝛc. von Säugthieren.

§. 1.

Thierfleisch und Thierfett im Allgemeinen.

1. Im Allgemeinen taugt nur ganz unverdorbenes, derbes, lebhaftrothes, mit festem Fett über- und durchwachsenes Fleisch von gesunden, weder zu jungen noch zu alten, wohlgenährten und reinlich ausgeschlachteten Thieren zum Speisegebrauch.

Schöpsenfleisch kann über 8, Rindfleisch ohngefähr 6, Schweinfleisch 7, Kalbfleisch 5, Lammfleisch 3, Hirsch-, Reh- und Hasenwildpret 6 — 8 Tage in gemäßigter trockner Temperatur, und vor der Luft wohl verwahrt, zumal noch in seiner Haut, oder in seinem Felle, ganz frisch erhalten werden.

Fleisch von solchem Vieh, das immer oder doch den grössern Theil des Jahres im Freien auf guter Weide geht, ist vorzüglicher, d. h. es hat zwischen seinen zarten Fasern eine weder zu dicke, noch zu dünne Gallerte; aber jenes von schlecht genährten Thieren zwischen seinen festen und trocknen Fleischfasern eine zähe Gallerte, und nur wenig schlechtes Fett.

Fleisch von kurz vor dem Abschlachten sehr angestrengtem oder abgeheztem Vieh ist schlecht, mager, schwammig, oder zähe, saft und kraftlos, wird bald mißfarbig, und hält sich nicht lange; gekocht ist es welk, zu weich, schmierig, blutstreifig, unschmackhaft. Dieß gilt auch vom Wildpret, welches leichter, als alles an-

dere Fleisch in Fäulniß übergeht. — Auch das Fleisch von den in der Brunstzeit geschlachteten Thieren hat einen faden, widrigen Geschmack.

Fleisch von kranken Stücken, ist äusserlich nicht immer von dem der gesunden zu unterscheiden, oder nur geringerem Fleische ähnlich. Da aber die Wirkungen dieser oder jener Krankheit sich häufiger und augenscheinlicher in den Eingeweiden, als in dem Fleische selbst veroffenbaren, so müssen jene genau untersucht werden. Fleisch von Rindern, welche an der Rindviehpest krank sind, ist nur, in den ersten Tagen der Krankheit geschlachtet, wo es noch seine gesunde frische Röthe hat, und das Blut noch geronnen ist, sicher zu verspeisen. Aber alles schon mißfarbige, schlappe Fleisch von solchen, die erst später geschlachtet werden, wo das Blut in den Adern schon aufgelöst und ganz flüssig, der wenige Talg aber bleich und schmierig ist, bleibt ganz verwerflich. Indessen sollte man das auch zum Verspeisen noch taugliche Fleisch mit Salzwasser zuvor mehrere Mal gut abwaschen, salzen, oder am besten räuchern; das frische aber während des Kochens gehörig abschäumen, und mit Gewürzen versetzen. — Hingegen ist das Fleisch von Rindern, Schöpsen, Schweinen, Hirschen, Rehen, die den sogenannten Milzbrand hatten, allerdings ungesund. Verdächtig bleibt es auch von jenen, in denen man beim Aufhauen vereiterte Lungen, Lebern, Milze ꝛc. findet. — Fleisch von solchen, die ein wüthiges Thier verlezt hat, kann höchstens nur in den ersten 24 Stunden nach dem Bisse verspeißt werden. — Fleisch von sogenannten franzősigen Thieren ist eben so unschädlich, als jenes von den mit Würmern behafteten. — Daß alles schadhafte Eingeweide von krankem Vieh weggeworfen werden muß, versteht sich von selbst.

Zufällig kann das Fleisch mehr oder weniger vergiftet werden: 1) in den verdächtigen Metall- oder gemeinen Thongeschirren, worin es eingesalzen oder in Essig liegt, oder das frische sowohl, als das Salz- und Dörrfleisch ꝛc. gekocht wird und wieder erkaltet; 2) von kupferhaltigem Essig selbst, worin es lange Zeit liegt; 3) von Torf-, Steinkohlen-, Quecksilber-, Blei- oder Arsenikdämpfen aus den Schornsteinen, worin es geräuchert wird. Nach den beiden erstern riecht es abscheulich; die Blei-, Kupfer- und Quecksilber-Vergiftung verräth Hahnemanns Probeflüssigkeit dadurch, daß sie in der kochenden Brühe oder in dem zerlassenen noch siedenden Fett einen schwarzbraunen, enthalten sie aber Arsenikthteilchen, einen gelben Niederschlag bildet. Arsenik giebt sich auch beim Kochen oder Verbrennen eines solchen Fleisches durch seinen Knoblauchsgeruch zu erkennen. — Andere Kupferproben s. oben.

Die Fleischhauer verfälschen das Fleisch, oder verstecken vielmehr seine Fehler gern 1) durch das Aufblasen oder Aufstreichen der Zellhaut; 2) durch Bemahlen des zu alten mißfarbigen mit frischem Blute; 3) durch Ausstopfen der Nierenkapsel mit Unschlitt ꝛc. Dergleichen Künsteleien fallen aber bald in die Augen.

II. Frische Fleischbrühe muß klar genug, goldfarben, fettäugig und von kräftigem Geruch und Wohlgeschmack seyn. Schlecht bereitet ist der zu dunkelfarbige Bouillon. Zu lange gestandene riecht und schmeckt an. Nachlässig abgeschäumte oder durchgeseihte enthält noch Knochensplitter und mancherlei andern Unrath. Zu wässerige ist fast farbenlos, trübe und von fadekelhaftem Geschmack.

III. Fleischgallerte muß ganz leicht, durchsichtig und elastisch genug seyn, gut zusammenhängen, bei der geringsten Erschütterung zittern, bald und ganz auf

der Zunge schmelzen, und einen frischen Wohlgeschmack haben. Alle unreine, mißfarbige, undurchsichtige, mit Fettgerinnsel vermengte, unzusammenhängende, schon zu alte, anschmeckende, müchig riechende bleibt ganz ungenießbar.

IV. Frisches Thierfett muß rein, weiß, oder wie Rindsfett, gelblich, mehr oder weniger derb und hart seyn, und seinen eigenthümlichen reinen Fettgeruch und Fettgeschmack haben. Ungenießbar ist 1) alles zu alte, mehr mißfarbige, flüssige, klebrige, sich in Fäden ziehende, ranzige Fett; 2) das mit viel Blut, Geäder, mancherlei fadigem Gewebe, Knochensplittern und andern Schmuz verunreiniget ist; 3) vielerlei lange gesammeltes, oder zu scharf ausgebratenes, bitteres, brenzliches Fett von sehr beißendem Geschmack. — Vorzüglich verdächtig bleibt das in kupfernen ꝛc. Gefäßen zerlassene und abgekühlte, oder in diesen und auf bleizinnernen, oder schlecht glasurten thönernen Tellern ꝛc. lange gestandene, wenn es auf einen Zusaz von den bekannten Probeflüssigkeiten seine Farbe verändert. — Daß auch bei Krankheiten der Thiere ihr Fett eine andere Beschaffenheit annehmen, und bald zu weich, bald zu hart, bald fahl, bald ganz gelb, bald grünlich, bald blutroth, bald thranig, und sogar frisch, schon ranzig seyn können, davon findet man mehrere Beispiele.

V. Dies ist auch der Fall mit dem Knochenmarke, welches Krankheiten flüssiger und konsistenter, körnig, fast wie Wachs, mißfarbig und ranzig machen können.

§. 2.

Kalbfleisch ꝛc.

I. Gutes Fleisch von einem gesunden und wohlgenährten Monatsaugkalbe, als das vorzüglichste, sieht

sieht lebhaft weißroth aus, ist derb genug, fett und von frischem Fleischgeruch. Gekocht und gebraten fällt es dann durchaus ganz weiß, mürbe, zart, saftig und wohlschmeckend aus. — Schlechter ist schon 1) das zu lockere, häutige, klebrige Fleisch von zu jungen und schlecht genährten Kälbern, welches, zur Speise zugerichtet, graulich aussieht, zaserig und insgemein ganz unschmackhaft ist; 2) das zu derbe, trockne, fadschmeckende Fleisch von zu alten Kälbern (Näuplingen, Kalben); 3) alles magere, aber ekelhaft aufgeblasene, welches beim Darüberhinstreichen knistert; 4) das bleifarbige, schwammige von gehezten Kälbern, s. oben 2 Kap. §. 1.; 5) das zu lange gelegene, aussen erdfahle, innen mißfarbige, angegangene, beschmeißte, oder wohl gar schon madige von häßlichem Gestank. Uebrigens hält man 6) sogar das Fleisch von seuchekranken Kühen gefallener und gesäugter Kälber für verdächtig.

II. Gesunde, frische Kalbslungen müssen blaßrosenroth aussehen, keine dunkelrothe, blaue oder gelbe Flecken, keine Verhärtungen haben. — Aufgeblasene knistern beim Berühren und lassen, mit einer Nadel durchstochen, die Luft mit Zischen ausfahren.

III. Die Kalbslebern müssen groß und schwer genug, durchaus leberfarben, auf dem Anschnitt dicht, und, gekocht oder gebraten, geschmeidig, mild und wohlschmeckend seyn. — Ungewöhnlich große, mißfarbige oder fleckige, hier und da harte bleiben immer verdächtig; schlecht alle diejenigen, welche, auch gehörig zugerichtet, grieslich oder wie steinig sind, und unangenehm bitter schmecken.

IV. Das Kalbsgekröse oder Geschlinge muß ganz frisch, durchaus weiß, und von allem Unrath wohl gesäubert seyn, damit es gekocht darnach weder rieche, noch schmecke.

V. Die Nieren müssen in lauter schön weißem Fette liegen, und frisch riechen. — Ihre häutige Kapsel darf weder betrügerisch aufgeblasen, noch mit dem Netz, oder mit Talg, Lumpen rc. ausgestopft seyn.

§. 3.

Rindfleisch rc.

I. Das beste liefern immer 2—4jährige, wohlgemästete verschnittene Ochsen, nur muß es weder zu derb, noch zu fett, noch zu mager, sondern mit Fett gehörig durchwachsen seyn, und zugerichtet, sich durch seine Zartheit, Mürbheit, Vollsaftigkeit, so wie durch sein schöngelbes, festes, markiges Fett, und durch seinen kräftigen Geschmack auszeichnen. Kuhfleisch ist gewöhnlich nicht so derb als Ochsenfleisch; es schmeckt weniger kräftig, und sein Fett ist schleimiger. — Geringer und nicht so wohlschmeckend ist 1) das zu weichliche, schlappe, noch nicht reife Fleisch von zu jungen; 2) das zu steife, zähe, magere, oder nur mit etwas häutigem Fett durchwachsene, saft- und kraftlose von zu alten, oder in der Arbeit zu sehr angestrengten Zugochsen; 3) das schwammige von den mit lauter Oelkuchen, weissen Rüben, geschrotenen Erbsen rc. gefütterte, oder schnell mit lauter Kartoffeln, oder Branntweinspülig nur wie aufgeschwemmte; 4) das allzufrisch geschlachtete, noch warme, welches sich, sogleich zum Feuer gestellt, noch wirklich bewegt, und sich nicht weich kochen läßt; 5) das zu lange gelegene, oder beisammen gehangene, welches mehr oder weniger schon anriecht; 6) alles magere und betrügerisch aufgeblasene Rindfleisch. Vom Fleische kranker Rinder s. oben 2. Kap. §. 1.

II. Eingesalzenes Rindfleisch (Pökelfleisch) muß in wohl gereinigten und ausgetrockneten, oder ausgebrannten eichenen Gebinden dicht und fest ein-

gelegt seyn, immer genug Lake haben, durchaus schön frischroth aussehen, vollkommen mürbe, saftig und von gutem, kräftigem, pikantem Geruch und Geschmack seyn, wie das Hamburger ꝛc. — Schlechter ist alles grobfaserige, trockne, zähe, harte und scharf oder beißend schmeckende; verdorben ist es, wenn es seinen Pökel verloren hat, zu stark beschlagen, schmierig, mißfarbig ist, und anriecht.

III. Das geräucherte Rindfleisch muß durchaus schön roth, zart, mürbe, saftreich, und pikant von Geschmack seyn. — Alles zu harte, holzige, ausgedorrte, nach innen zu grünliche, faulichte, dessen Fett ranzig ist, taugt nicht mehr zum Verspeisen. — Das allerschlechteste Fleisch zum Einpökeln und Räuchern geben alte, steifgetriebene Ochsen.

IV. Das Maul von seuchekranken Rindern bleibt immer eine verdächtige Kost.

V. Rindszungen müssen frisch genug, derb, rein abgepuzt, und ganz fehlerfrei, die geräucherten ausserdem noch roth, zart, mürbe, etwas weich und wohlschmeckend seyn, wie im Handel die Russischen ꝛc. Alle grünen, zu schlappen, schmierigen, schrundigen, gespaltenen, schmuzigen von kranken Häuptern sind eben so verwerflich, als die ausgedorrten, holzigen, oder schon angegangenen geräucherten; so auch

VI. die mit Pocken, Geschwürchen ꝛc. besezten Kuheuter, und

VII. alles übrige schadhafte Eingeweide, (Rindsgeschlinge, Rinds- oder Kuttelflecke), zumal von seuchekranken Thieren.

§. 4.

Schöpsenfleisch ꝛc. — Lammfleisch.

I. Das zarteste, saftigste, wohlschmeckendste und nahrhafteste Fleisch kommt von solchen Hämmeln,

die von ihrem zweiten bis zum fünften Lebensjahre größtentheils im Freien, zumal auf Bergen, zubringen. Ihr Fett ist schön weiß, derb, fest, und von herrlichem Geschmack. Am fettesten sind die Hämmel im September. — Zu lange gelegenes sieht aussen mehr oder weniger blau aus, innen schmuzig roth, und riecht auch wohl schon an. — Schlecht ist alles 1) zu magere, flechsige, zumal von alten Schaafböcken, welches, gekocht oder gebraten, streng, zähe, trocken ist, und bockig riecht und schmeckt rc.; verdächtig 2) alles geringe von solchen Schöpsen, die an Lungen- und Leberentzündung, und Verschwärung dieser und anderer Eingeweide (Fäule, Anbruch), an Brustwassersucht, Abzehrung, epidemischen Durchfällen rc. litten, weniger jenes von Schwindlern (Drehschaafen), oder auch innerlich mit Blasenbandwürmern behafteten Schöpsen; 3) unbrauchbar das von pockigen Schaafen.

II. Schöpslebern, welche krank, d. i. zu groß und gewichtig, vereitert oder verhärtet, mit Wasserblasen oder mit Egelwürmern überladen sind, taugen nicht zum Verspeisen. Eben so wenig auch alle übrigen schadhaften Eingeweide.

III. Körniges und schmieriges, gelbliches Schöpsenfett bleibt immer ungenießbar.

IV. Das beste Lammfleisch geben sechs- und mehrmonatliche Säuglämmer; von unzeitigen, kaum geworfenen, kränkelnden, oder schlechtgenährten Lämmern fällt es zu weichlich, klebrig, schleimig, oder dürftig und ganz geschmacklos aus.

§. 5.

Ziegen- oder Geisfleisch.

I. Das Fleisch vom Ziegenbock ist nur für den eßbar, der einen starken, bockigen Geschmack nicht verabscheut.

II. Das vom verschnittenen Bock ist schon besser, und kommt im Geschmack dem Hammelfleisch näher.

III. Gutes Ziegen- oder Geisfleisch von jungen, gut genährten Thieren kommt dem Hammelfleisch am nächsten.

IV. Das Geislammfleisch wird von Vielen weniger geachtet. — Ganz mager und von höchst widrigem Geruch und Geschmack ist es zur Brunstzeit; schlecht das von zu altem, verdächtig jenes von seuchekrankem Ziegenvieh.

§. 6.

Schweinefleisch. Spanförkel. Schweinenschmeer. Schinkenspeck. Würste.

I. Das weisseste, zarteste, und nicht übermässig fett, wohlschmeckendste Fleisch liefern die nicht über ¾ Jahre alten Schweine, zumal bei gehöriger Mehltrank- und Trebern- oder Körnermast. Das Fett daran ist weiß, derb, schmackhaft, und die Haut darüber weiß und zart. Fleisch von alten Schweinen hat dagegen eine harte, dicke, hochgelbe, und gekocht, zähe, lederartige, rauhe Schwarte, und darunter, wenn es zumal Buch- oder Oelkuchenmast ist, ein gelbes, weiches, triefendes, übelschmeckendes Fett, kocht sich nicht so weiß und weich, sondern fällt fest, hart, streng, grobfaserig, saft- und kraftlos aus. Von Eichel- und Buchenmast nimmt es einen thranigen Geruch und Geschmack an; von Kartoffelmast wird es wässerig, bleich, unschmackhaft, und löst sich bei einigen ganz in Wasser auf, wenn es eingesalzen wird *). Ungenießbar ist 1) alles eckelhaft

*) Daß das Futter auf die Güte und den Geschmack des Schweinefleisches einen nicht geringen Einfluß habe, be-

schmeckende Fleisch von Schweinen, die viel Excremente aus den Abtritten, Dungstätten und viel Aeser gefressen haben; den Geschmack nimmt die Mastung mit Vegetabilien kaum ganz weg; 2) alles fischelnde, d. i. fischthranig schmeckende von dem Genuß vieler Fische, zumal des Gasterosteus pungitius etc., dessen Geschmack sich durch die Mastung ebenfalls kaum verbessern läßt; 3) das Fleisch hitziger Schweine in der Begattungszeit; 4) solcher, die an dem Biß von einem tollen Thiere erkrankt, oder wohl gar schon wüthig geworden sind; 5) der mit einem Hautausschlag behafteten. Viele glauben, daß 6) das mit Finnen, d. i. bald hirsen- bald erbsengrossen Bläschen besezte Fleisch von übrigens gesund gewesenen, gewöhnlich sehr fetten Schweinen, wenn man sich nicht davor ekelt, ganz unschädlich sey. Indeß, da der in jenen Bläschen nistende kleine Wurm auch im menschlichen Körper sich vorfindet, und sein Saame, wie es scheint, aus dem Schwein in den Menschenkörper übergetragen werden kann, so dürfte es rathsamer seyn, wenigstens dergleichen allzufinniges Fleisch nicht zu genießen.

II. Die Spansauen (Spanförkel) müssen zum Verspeisen wenigstens über 5 Wochen alt, reinlich, fett und fleischig genug, gebraten mürbe, zart und saftig seyn. Im August sind sie besonders gut. Allzujunge haben ein breilges, klebriges, fadschmeckendes Fleisch, und ein schmieriges, mehr häutiges Fett.

---

weißt unter andern der köstliche Geschmack desselben von solchen Schweinen, die auf den Inseln des südlichen Oceans mit lauter Vegetabilien, zumal den Früchten des Artocarpus, und den Wurzeln der Dioscorea alata, des Ari macrorrhizi etc., und das Fleisch von jenen, die in Westindien mit den Zuckerrohrsprossen und dem Zuckerschaum gefüttert und gemästet werden.

III. Der Schweineschmeer muß durchaus schön weiß, dicht, fest, etwas zähe, von angenehmen Geruch und Geschmack, auch in unverdächtigen Geschirren zerlassen seyn. Schmieriger ist der von Oelkuchen- und Branntweinbrennermast. — Zu alter, oder nicht gehörig aufbewahrter ist gelblich gefärbt, und wird leicht ranzig. — Für verdächtig hält man jeden von kranken Schweinen. Vom Moder und dem aus kupfernen oder messingenen Gefäßen, worin er zerlassen wird, angezogenen Grünspantheilen wird er leicht grün. Den Unterschied von beiden zeigt die Kupferprobe s. oben 1 Kap. §. 3.

IV. Gute, frische Schinken müssen aussen schön braungelb, und bis auf den Knochen mit einem Messer durchstochen, diesem keinen widrigen Geruch mittheilen, durchaus lebhaft roth aussehen, derb, zartfaserig, saftig und wohlschmeckend seyn, und, auch lange aufbewahrt, ganz unveränderlich bleiben. Die berühmtesten im Handel sind: die Westphälischen, Pommerschen, Meklenburger und Hallischen aus Sachsen. — Schlechter sind 1) alle kohlschwarze, zu hart geräucherte, steinharte, manchmal stark beschlagene, und aussen von Fett triefende, wenn sie zumal auf den Anschnitt grüngelb aussehen, modrig, ja wohl gar schon madig sind, und aashaft stinken; 2) die ein grobfaseriges, holziges, saft- und kraftloses Fleisch, und ein schmieriges, schon ranziges Fett haben.

V. Der festeste, kernhafteste und schmackhafteste, etwas gelbliche Speck kommt von Körner- und anderer dergleichen Mast. Speck von Buch- und Trankmast oder von blosser Kartoffelmast schwindet im Rauche und tröpfelt ab, ist zu weich, schmierig, ganz gelb von Farbe, und übelschmeckend. Schlecht geräucherter wird bald ranzig.

VI. 1) Schweiß-, Blut- oder Rothwürste, die fast mit lauter Kalbs-, Rinds- oder Schöpsblut und einzelnen, manchmal schon ranzigen Fettstücken und allerhand verdorbenen Fleischabschnitzeln elend und schmuzig ausgestopft sind, fallen zu trocken und spröde aus. Manche sind entweder zu wenig oder zu stark gesalzt, auch wohl mit mancherlei mehr oder weniger verdächtigen Gewürzen versezt, und riechen häßlich, sowohl nach dem Fett und Fleische, als nach den schmuzigen Därmen. Ist ihnen Milch zugesezt, so werden sie noch obendrein früher sauer. — Dergleichen Würste werden durch's Räuchern steinhart, spröd, bald schimmlich und ranzig. 2) Leberwürste, welche mit allerhand grob zusammengehacktem Gemengsel von noch harten Kalbs-, Schöps-, Rindslebern, Milz, Herz und andern schlechten Zuthaten, worunter man auch wohl Knochen- und Holzsplitter, Sand und dergleichen Unrath findet, ausgestopft sind, fallen spröde, bruchig und trocken aus, schmecken äusserst unangenehm, knirschen zwischen den Zähnen ꝛc. Durch langes Liegen, oder wenn sie mit Weißbrod und Milch, mit Weißkraut ꝛc. gefüllt sind, werden sie gleich den Hirnwürsten sehr leicht sauer und stinkend. Dies gilt auch 3) von frischen sowohl, als geräucherten Bratwürsten (Knackwürsten). 4) Fleisch- oder Cervelatwürste, welche zu locker gestopft, hie und da gespalten, oder löcherig, zu trocken, oder schimmlich sind, bleiben, zumal schon anriechend und anschmeckend, immer ungenießbar. — Am beliebtesten sind die länglichtrunden italienischen Caudicchini und Salami, denen die Wiener, Prager und Nürnberger an Güte kaum nachstehen. Auf diese folgen zunächst die Hannöverschen, Göttingischen und Braunschweiger.

§. 7.

Schweinswildpret.

Schlecht und von widrigem, böckelndem Geschmack ist es 1) zur Brunft- oder Rauschzeit im Frühjahr und Sommer; schneller faulend 2) das von dergleichen forcirtem oder abgetriebenem und angegriffenem oder eingegangenem Wild; hart, zähe 3) jenes von zu alten Keulern und Bachen. Eine besondere Delikatesse ist dies zarte Wildpret im Herbst; auch jenes von Frischlingen.

§. 8.

Hirsch- und Rehwildpret.

I. Das Wildpret von einem Thiere (Hirschkuh) ist weit milder und schmackhafter als das vom männlichen Hirsch, zumal von Jakobi an bis in den August; Damhirschwildpret ist zärter und feister als das Rothhirschwildpret; das der Hirschkälber ist im Herbste am delikatesten; jenes von Spieser aber und von zwei, dreijährigen Hirschen etwas geringer. Aber 1) das Fleisch von vier und mehrjährigen Hirschen, die sich durch ihren kurzen, breiten Rosenstock (den krausen Ring an dem Untertheile des Gehörnes), durch ihre dicht auf dem Kopfe sitzenden Rosen, durch ihre dicken, krausen, mit starken und durchsichtigen Perlen besezten Stangen mit breiten und ausgehölten Rinnen, durch die stumpfen, breiten Schalen am Laufe oder an der Klaue, und durch ihre gelben, wackelnden Zähne kenntlich machen, ist, so wie 2) alles dergleichen Wildpret zur Brunftzeit, vom August an bis in den Oktober, und 3) jenes von Hirschen, die auf sumpfigem Boden immerfort gehen müssen, kaum genießbar; 4) Fleisch von kranken, zumal seuchekranken oder verhungerten Hirschen, bleibt immer eine verdächtige Kost.

II. Das Rehwildpret hat ein zarteres, aber selten so feistes Fleisch. Die Rehkälber haben vor allen andern den Vorzug.

§. 9.

Hasenwildpret, Fleisch von wilden und zahmen Kaninchen, Eichhörnchen, Siebenschläfern.

I. Unter dem Hasenwildpret ist das Fleisch der jungen Hasen, d. ist solcher, deren Fell beim Voneinanderziehen der Löffel (Ohren) nachgiebt, das zarteste, schmackhafteste, leicht verdaulichste und nahrhafteste, zumal das der grössern, dicken, braunen, unter der Kehle weissen Berghasen; die schwächern, lichtbraunen und unter der Kehle nicht so weissen Feldhasen sind etwas feister und schmackhafter als die Waldhasen. Die kleinern Sand- und Sumpfhasen haben immer ein bleicheres, unschmackhaftes, und, wie man glaubt, ungesunderes, so wie alle Hasen, deren Leber oder Lungen vereitert, welche wurmig sind, oder einen Rückenausschlag haben, ein ekelhaft schmeckendes, ungenießbares Fleisch. Dies gilt auch von allen zur Brunftzeit vom Februar an bis in den Oktober geschossenen Hasen. — Schlechter ist das von den Rammlern überhaupt, die kürzer, röthlicher, rund, kurz und dickköpfiger, langbärtig sind, kurze, breite, weißliche Löffel (Ohren), stärkere Lenden, breitere Hacken, und kurze, abgenuzte Nägel oder Zehen haben. — Die Märzhäschen gehören unter die vorzüglichsten Leckerbissen. Insgemein trocken, zähe und unschmackhaft sind die zu alten, an ihren Vorderläuffen großgliedrichen Hasen, deren Balg beim Voneinanderziehen der Löffel fest aufsizt.

Der zur Winterszeit weiße Hase im nördlichen Europa und auf den mittägigen Alpen von Deutschland,

der Schweiz ꝛc., und eine zur Winterszeit nicht ganz weiße Varietät davon im südlichen Rußland und mittlern Asien hat, nach Pallas, ein so unschmackhaftes Fleisch, daß es nicht einmal dem schlechtesten europäischen Hasenwildpret an die Seite gesezt werden kann, im Gegentheil sogar schlechter als Kaninchenfleisch zu seyn scheint. Von den Russen und Morgenländern wird es nicht gegessen, weil sie es für ungesund halten.

II. Gut gefütterte wilde und zahme Kaninchen werden, gleich den Seidenhasen, einer Spielart davon, feist, und haben ein süßliches Fleisch, das von Manchen gegessen wird, aber dem Hasenwildpret weit nachsteht.

III. Die Eichhörnchen, welche Manche essen, haben, so wie die Siebenschläfer, ein Leckerbissen der alten Römer, die sich auch jezt noch die Carniolen wohl schmecken lassen, und deren in der Winterkälte nicht ganz gerinnendes Fett als Gewürz und Butter benuzen, ein zu weichliches Fleisch.

Drittes Kapitel.

Zahmes und wildes Geflügel.

§. 1.

Allgemeine Bemerkungen darüber.

Uneßbar, ja zum Theil verdächtig zum Verspeisen ist 1) alles noch nicht flügge, 2) zu alte, 3) geile, 4) schlecht oder mit unschicklichen oder giftigen Dingen gefütterte; 5) alles in der Mause liegende, oder sonst, zumal seuche-kranke Geflügel. Man thut am besten, wenn man statt des hier und da verkäuflichen manchmal sehr unrein aus-geschlachteten Geflügels überhaupt, um kein mageres, zu lange gelegenes, oder krankes und an irgend einer Krank-heit verreckes, welches, um dies zu verdecken, manchmal mit Barlapsaamen, feinem Waizenmehl eingerieben, oder am Halsstutz ꝛc. mit frischem Blute bestrichen ist, einzu-handeln, lieber das Federvieh noch lebendig einkauft.

§. 2.

Haushähne, Kapaunen, Haushühner, Hühnereier.

I. Am schlachtbarsten sind die ganz gesunden und gut gefütterten Hähne im vierten oder fünften Mo-nate ihres Alters. Unschlachtbar sind sie 1) während der Mause; 2) wenn sie hitzig zu werden und auf die Hühner zu fliegen anfangen; 3) wenn sie noch zu leicht an Gewicht und so mager sind, daß man leicht ihre Brustknochen ꝛc. fühlen kann. — Alle zu alten Hähne taugen nicht zu essen.

II. Den ächten und vollkommenen Kapaunen, unter denen die zweijährigen die besten sind, werden oft unächte, d. i. mehr oder weniger alte, etwas aufgefütterte Haushähne, denen die Geilen geblieben sind, und blos Kamm und Bart abgeschnitten ist, oder unvollkommen gekappte, untergeschoben. Beide haben ein trocknes, zähes und fadschmeckendes Fleisch. Dergleichen Betrügereien entdeckt man bei der genauen Untersuchung des Hintertheils zwischen beiden Lenden.

III. Zu junge Hühner unter sechs Monaten haben ein zu breiiges, weiches, häutiges, unschmackhaftes, zu alte über ein paar Jahre alte dagegen ein zähes, trocknes, kaum eßbares Fleisch. — Am magersten sind alle in der Mause; unschlachtbar auch alle kranke, welche struppig die Flügel hängen lassen, nicht fressen wollen, den Durchlauf haben, oder Eiterbeulen am Rumpfe und ganz buzzig, wie geschwollen aussehen, voll Ungeziefer sind, schwarze Kämme oder auch Würmer an den Köpfen haben. — Von den ausgeschlachtet verkäuflichen gilt das von den Gänsebäuchen unten Gesagte.

IV. 1) Zu alte Eier schwitzen am Feuer keine Feuchtigkeit mehr aus; 2) die faulen oder verdorbenen zeigen an ihren beiden Enden, wenn man sie mit der Zungenspitze berührt, immer eine gleiche Wärmetemperatur, dagegen das eine Ende von der guten und frischen kühl, das andere wärmer ist. Ausserdem erscheint auch jedes faule Ey vor dem Lichte dunkler, und schwimmt auf dem Wasser; 3) auch die bebrüteten zeigen, gegen das Licht gehalten, dunkle Stellen, und schlottern beim Schütteln. — Von den hartgesottenen und geschälten Eiern bleiben auf den gemeinen zinnernen Geschirren, worin sie noch warm an einem warmen Orte stehen bleiben, schwarze Flecken zurück, zum Be-

weis, daß das Blei im Zinne von diesen und andern Speisen allerdings aufgelöst werde. — Die hier und da feilen gefärbten Ostereier werden theils ihrer verdächtigen Farbe, theils ihres zu langen Liegens wegen, zum Verspeisen unsicher. Den Grünspan erkennt man schon an seiner apfelgrünen Farbe, und daran, daß er in reiner Essigsäure auflöslich ist, oder abgekrazt und in Salpetersäure digerirt, eine graugrünliche und mit verdünntem Salmiakgeist eine schönblaue Farbe annimmt.

§. 3.

Tauben.

Kaum flügge und zwar zu Hause gefütterte oder gemästete Tauben sind weit vorzüglicher als alle andere, zumal im Monat Juni und Juli. Aber allzujunge, fast noch ganz nackte, wird, so wie die zu alten, magern, zäh- und strengfleischigen, saft- und kraftlosen Feldtauben, niemand wohlschmeckend finden. — Ekelhaft zum Essen sind die mit Pocken behafteten, gewöhnlich ganz magern Tauben. — Ueber die ausgeschlachteten Tauben vergleiche zunächst §. 4.

§. 4.

Zahme und wilde Gänse und Enten.

I. Die Frühlingsgänse taugen um Martini am besten zum Fettmachen oder Schlachten. Sie sind an ihren noch weichen Gurgeln und Flügeln, an ihrem blaßrothen Schnabel und spizen Nägeln leicht von den alten zu unterscheiden, so wie die Gänse von den langfüßigen und zumal beim Anfassen ihres Kopfs laut schreienden Gänseriche, durch ihren kürzeren, dünnern Hals, durch ihren Legbauch und ihre leisschnatternde Stimme. Man zieht solche jenen vor, nur müssen sie schwer und groß genug seyn, und munter aussehen, wie die größtentheils auf dem Wasser lebenden. Besser sind die, welche noch

ihre ersten Federn, oder doch wieder gestrichen haben, als die frisch gerupften. Trüb- und triefäugige matte Gänse mit struppigen Federn, hängenden Flügeln und bleichen Schnäbeln, sollte man weder schlachten, noch zur Mast aufstellen.

Die jungen Gänschen finden Manche delikat, andere fad von Geschmack. — Widrig schmeckt das Fleisch der mit Fleisch gefütterten Gänse. — Zulange an der Luft gelegene und schon angegangene Gänsebäuche haben gleich den noch unreinen oder doch nicht gehörig von innen gesäuberten, einen häßlichen Geruch. — Das Fleisch von den nicht genug ausgebluteten bratet sich mißfarben; von ausgetretener Galle grünlich, und schmeckt dann bitter. Die hier und da feilen schon ausgeschlachteten Gänsebäuche können von verreckten Gänsen seyn, sehen aber dann unter der abgewaschenen Mehltünche, womit man ihre etwaige Unscheinbarkeit zu verstecken sucht, so wie auf dem Halsschnitt mehr bleich und bleifarbig aus. — Die aufgeblasenen Gänsebäuche verrathen sich schon durch ihre grössere Leichtigkeit beim Aufheben, durch die pralle Aufgedunsenheit der Haut, durch das Knistern der Luft beim Darüberhinstreichen, und durch die alsobaldige Wiederauffüllung der in der Haut eingedrückten Grübchen. Geräucherte Gänse müssen eine weißliche oder gelbliche Haut, viel und weißes Fett, rosenrothes, saftiges Fleisch, und auch nach Jahren noch ihren Wohlgeschmack haben. Oben an stehen die sehr fetten Pommerschen Speckgänse.

Gänseschmalz, worunter das Darmfett ist, riecht und schmeckt nach Gänsekoth. Zu scharf ausgebratener schmeckt brenzlich bitter. Mit Schweinsfett verfälschter fällt etwas zäher und fester, nicht so körnig aus, als der lautere, und das Schweinsfett schmeckt vor, siehe auch oben Thierfett.

II. Wilde Gänse dürfen zum Verspeisen nicht über ein Jahr alt seyn, und müssen eine Zeit lang an der Luft gelegen haben, damit sie nicht hart und unschmackhaft ausfallen. Am besten sind sie zu Ende des März, und die ein Jahr alten im Juni.

III. Das von den Gänsen Gesagte kann auch von den Enten gelten.

§. 5.

Truthähne, Fasane.

I. Die Truthähne dürfen zum Schlachten weder zu jung, noch zu alt und vollständig verschnitten seyn; die gemästeten müssen ein weisses, derbes, aber zartes, saftiges, mit Fett gut durchwachsenes wohlschmeckendes Fleisch haben. Manche legen sie, abgeschlachtet, einige Tage an die Luft, damit ihr Fleisch mürber werden soll; indeß gehen sie bei warmer Witterung leicht in Verderbniß über. — Ueber dergleichen krankes Geflügel vergleiche §. 2.

II. Der in Deutschland nicht so häufige Fasan schmeckt, zu jung, nicht so delikat; zu alte haben ein hartes, unschmackhaftes Fleisch, welches man auch an der Luft mürber werden läßt.

§. 6.

Anderes Vogelwildpret.

Auch dieses darf nicht ganz frisch seyn, sondern muß eine Zeit lang gelegen haben, wenn es mürber ausfallen und pikanter schmecken soll. Uebrigens muß es nicht nur unversehrt und ganz rein gerupft und ausgenommen, sondern auch von den zuweilen sehr verdächtigen Saamen im Magen, wie dies z. B. mit den Rebhühnern, Wachteln, Krammetsvögeln, den Wein- oder Rothdrosseln, der Fall ist, wohl gereiniget seyn.

Viertes Kapitel.

Amphibien.

§. 1.

I. Schildkröten.

Die testudo lutaria, welche in verschiedenen Gegenden von Europa bis nach Preußen hin einheimisch ist, hat ein schmackhaftes, nahrhaftes doch etwas härtes, klebriges, nicht so leicht verdauliches Fleisch; man braucht also davon vorzugsweise nur die Brühe, auch für Kranke, und wählt dazu die erwachsenen, gut gefütterten wegen ihres zartern, saftigern Fleisches, nachdem man sie in mit Steinen oder Holz ausgeschlagenen Gruben mit Salat ꝛc. und Brod gemästet hat. Kopf, Schwanz und Füße fallen weg. Verwerflich sind alle ausgehungerte, zu magere Schildkröten.

§. 2.

Frösche.

Als Speise benuzt man insgemein nur die Schenkel oder Keulen von dem großen grünen Wasserfrosch (Röling, Marxgöker) und löst sie vom Rumpfe ab, der noch lebend weggeworfen wird. Zu diesem Behufe werden nur die grössern, wohlgenährten, fleischigen, fetten Männchen aus reinem, klaren Wasser gefangen, nicht aber die zu kleinen und magern aus unreinen Sümpfen, welche ungesund seyn sollen. Zur Begattungszeit vor dem Juni taugen alle nichts. Aber im Juni, wenn sie aus ihren Winterlagern zum Vorschein gekommen sind,

haben sie das lockerste Fleisch. Seltner ißt man die Schenkel vom braunen Grasfrosch wegen ihres schlechtern Geschmacks, wenn man sie gleich schon im März haben kann. Die leicht zu unterscheidenden Krötenschenkel, dergleichen zu Zeiten statt Froschschenkel verkauft werden, sind ganz ungenießbar.

Die geschwänzten Kaulquappen werden zuweilen aus Unwissenheit statt kleiner Fische genossen, und sind zwar ganz unschädlich, aber wenig nahrhaft.

Fünftes Kapitel.

Fische.

§. 1.

Von den Fischen im Allgemeinen.

I. Alle Speisefische müssen gesund, d. h. im Wasser munter seyn, und dürfen nicht zu lange ausser demselben gelassen werden. Ferner müssen sie ihre frische natürliche Farbe noch haben, und ausser der Lauf-, Streich- oder Laichzeit vom Herbst an bis gegen den März, aus fließendem, hellem Wasser, oder aus rein gehaltenen Teichen, die Abzug genug haben, abgefangen seyn. Je weniger weichschleimig und fettig ihr Fleisch ist, wie das der Seefische, desto gesünder ist es. Die Raubfische sind im Allgemeinen vorzüglicher, besser sind auch die jüngern und mässig grossen, als di? älteren und zu grossen Fische.

Die gebratenen Fische hält man für die Gesundheit nicht so zuträglich als die gesottenen. Je mehr sie durchs Einpökeln gewinnen, desto mehr verlieren sie durchs Dörren und Räuchern. Marinirte Fische sind zwar sehr schmackhaft, aber schwer verdaulicher.

Ungenießbar sind 1) alle kränkliche, die ausser dem Wasser entweder an Convulsionen leiden, und deßhalb zu lebhaft oder auch so matt sind, daß sie sich nicht einmal im fliessenden Wasser wieder erholen wollen; 2) die abgestandenen, zumal wenn ihre Haut ungewöhnlich bunt gefleckt ist, oder sie schon anriechen und faulicht schmecken; 3) welche aussen und innen im Fleische mit Knoten besezt

sind, aus denen sich eine geruchlose wurmförmige Materie drücken läßt; 4) alle innen wurmige Fische; 5) alle aus unreinen sumpfigen Gewässern, davon sie einen pfuhligen, manchmal nicht wegzubringenden Schlammgeruch und Geschmack annehmen.

Ganz mager sind sie 1) zum Theil im Frühjahr und Sommer zu ihrer Streich- oder Laichzeit; ungesund 2) die aus Wassern, worinnen Flachs oder Hanf geröstet wird; vergiftet jene 3) aus solchen Gewässern, worein Blei- oder Kupferbergwerke abfliessen; diese zeichnen sich durch ihre gelben und schwarzen Zähne aus. Auch läuft blanker Stahl, während des Siedens in ihren Mund gesteckt, rothkupfrig, blankes, reines Silber aber beim Sieden derselben mit in den Kessel geworfen, schwärzlich an. Ferner können sie 4) durch giftige Köder, oder Fangmittel, z. B. Schwindelkörner, ꝛc. 5) durch andere verdächtige Nahrung, weshalb man ihren Darmkanal beim Abschlachten genau untersuchen muß, so wie endlich 6) durch Sieden mit kupferhaltigem Essig und langes Stehen in messingenen oder kupfernen, zumal grünspanfleckigen Kesseln vergiftet werden, siehe die Kupferproben a. m. O.

II. Alle eingesalzene Fischwaare, welche schlammig, schmierig, schon halbfaul ist, und häßlich stinkt, wenn sie über die Zeit in ihrer Lake, oder in einer Kalkbeize lag, ist eben so verwerflich, als die zu alten, verlegenen, schmutzigen, anbrüchigen, oder von Insekten angegangenen Dörrfische.

§. 2.

Aale.

I. Am wohlschmeckendsten sind sie vom Dezember an bis in den April. Den Sommer und Herbst über,

zumal im Oktober ihrer Lauf- oder Begattungszeit, verlieren sie nicht wenig an Geschmack.

II. Schlecht ist aller nicht gehörig marinirter, oder zu lange gelegener Aal, welcher mager, trocken, zähe ausfällt, und sehr leicht ranzig wird.

III. Die zu stark geräucherten sind hart und zähe, wie Bast, die nicht ganz durchräucherten, oder verlegenen dagegen bekommen einen ranzigen Geschmack. Auch nehmen sie an feuchten Orten, wegen ihrer ausserordentlichen Fettigkeit, um so leichter einen übeln Modergeschmack an und verderben gar zu gern.

§. 3.

Karpfen, Barben.

1) Unter den Karpfen, die überhaupt vom September an bis in den April am besten schmecken, haben die nur hie und da schuppigen Spiegel- oder Königskarpfen das zarteste, wohlschmeckendste Fleisch. Unter den übrigen zieht man die gelben Flußkarpfen den mehr grünlichen oder schwärzlichen Teichkarpfen, welche, um ihren schlammigen Modergeschmack zu verlieren, einige Zeit vor dem Verspeisen in fliessendem Wasser draussen gestanden haben, gewöhnlich vor. Die matten, hohl oder tiefäugigen, bleichfarbigen, blatterfleckigen, auf dem Rücken mit mosartigen Auswüchsen besezten, sind krank oder zu alt und ungenießbar.

2) Die Barben sind im September wohlschmeckender, als zu anderer Zeit. — Ihre Eier und Leber erregen bei Manchen, zumal in Menge verzehrt, leicht Ekel und Erbrechen, und einen starken Durchfall.

§. 4.

Hechte.

I. Im Spätjahre sind sie am besten. Alle kranke, zumal seuchekranke taugen nicht zum Essen. Frischen Hechtrogen und Leber können Manche eben so wenig vertragen als die Barbeneier. — Der Kaviar davon kommt dem vom Störrogen, zumal dem russischen, im Geschmack nicht gleich.

II. Unter den Salzhechten hält man die Haveler, oder schwärzlichen Hechte für die besten, wenn sie frisch genug, und innen weiß, nicht verlegen, noch auf der Gräte roth oder mißfarbig seyn, und etwa schon anriechen.

§. 5.

Lachse, (Salme), Lachsforellen.

I. Unter den frischen oder grünen Lachsen ist der vom Februar an bis in den Mai gefangene Strom- oder Weißlachs mit bläulichen Schuppen der beste und fetteste; der See- oder Rothlachs aber mit röthlichen Schuppen ist seines rohen Seegeschmacks wegen nicht so beliebt.

Im Allgemeinen zieht man den acht- bis zwölfpfündigen Lachs, zumal von röthlichgelbem Fleische, seines bessern Geschmacks wegen den andern vor. Hakenlachse können nur frisch verspeist werden. — Schlecht sind 1) die magern Graulachse; 2) die in der Laichzeit nach dem Juli und August gefangenen Kupferlachse, die ein gelb- und braunfleckiges Fleisch haben. Am unschmackhaftesten und ungesundesten sind sie in den drei lezten Monaten des Jahres; wo ihre Haut allenthalben mit Blasen besezt ist; 3) die Bracklachse (Ausschuß.)

II. Eingesalzener Lachs muß frisch und unverdorben seyn, und, wie der Schottische, Englische, Belgische, als die besseren Sorten, schön roth, nicht, wie der alte verlegene, mißfarbig aussehen, noch schmierig seyn, oder auseinander fallen, noch auch thranig riechen und anschmecken; eben so wenig aber auch, wie der Norwegische, ein zu trocknes, zähes Fleisch haben.

III. Dieß gilt auch von dem marinirten Lachs. Am beliebtesten ist der Elbinger.

IV. Der geräucherte aus Bergen, Elbing, rc. muß schön goldgelb, nicht zu ausgedorrt, noch auch zu alt und etwa schon ranzig seyn.

V. Unter den Lachsforellen sind die Rheinlanken die gewichtigsten, und die Gangfische aus Konstanz am Bodensee die vorzüglichsten. Ganz verwerflich sind die aussätzigen.

§. 6.

Häringe.

I. 1. Die besten Holländischen sind die im Juni und Juli gefangenen Maikenshäringe mit sehr wenig, oder gar keiner Milch und Rogen. Etwas geringer sind die erst im August gefangenen Vollhäringe (Brandhäringe, Hamburger Zuzug), welche Milch und Rogen bei sich führen. Noch schlechter fallen die schmalen Hohlhäringe im Spätjahr aus, wo sie schon gelaicht haben. Nicht so gut als die Holländischen sind die Embner, Bergener oder Norwegischen, Schwedischen, Dänischen, Irrländischen, Schottischen und Englischen.

Schlecht sind 1) die rothbäuchigen. Sie faulen leicht vermöge des bei sich führenden in Norwegen sogenannten Rödgat oder Rödöt, einer rothen breiigen Masse aus verdauten Seewürmern, welche sie im

Sommer sehr häufig verschlucken. Die Masse, welche von den einen rothen Saft enthaltenden Augen des Wurms so gefärbt wird, läßt sich aus ihnen herausdrücken; damit sie nun durch ihre schneller eintretende Fäulniß, das Fleisch der Häringe nicht mit anstecke, so bleiben diese einige Tage in den Netzen liegen, bis sie jenen rothen Speisebrei von sich gegeben haben; 2) die rogen oder milchsiechen von widrigem Geschmack; 3) die, welche halbe, oder gar keine Köpfe mehr haben, oder sonst anbrüchig, oder ganz breit gedrückt sind; 4) die angegangenen Stankhäringe; 5) alle zu alte, überjährige, entweder zu weiche, schmierige, thranig riechende, ranzige, und fast ätzend scharfe, oder zähe, trockne, ganz unschmackhafte, deren Fleisch schmutzig roth aussieht. — Statt der neuen, frischen Häringe werden zu Zeiten alte, in Milch oder Wasser lange eingeweicht, verkauft, die sich aber durch ihren faden Geschmack, und ihr röthlich gebliebenes Rückgratfleisch leicht unterscheiden lassen.

II. Unter den Pöklingen stehen die fetten Holländischen Speckpiklinge (Flick oder Flöckhäringe) mit aufgeschliztem Rücken oben an. Von den gemeinen schäzt man ausser den Holländischen die Holsteinischen, Meklenburgischen, Englischen ꝛc. am meisten. Schon verdorben sind: 1) die zerrissenen oder zerstückelten, zu weichen, schmierigen, gewöhnlich ohne Kopf; 2) alle schimmliche, zähe, lederartige, holzige, ausgedörrte, von dumpfigem, widrigem Geruch, und scharfem, bitterm, ranzigem Geschmack.

§. 7.

Stockfisch, Laberdan, Klippfisch.

Der durch starkes Salzen vor dem Trocknen schön weiß ausfallende Stockfisch ist, wenn er gleich leich-

ter aufbricht, und an der Luft endlich so klebrig und schmierig wird, daß er bald fault, doch beliebter, als der weit härtere und sprödere rothe. — Den zartesten Laberdan giebt der Dorsch, zumal das Männchen. — Der französische Libauer und Bergener aus der Ostsee ist vorzüglicher, als der herbschmeckende Englische. — Alle dergleichen fleckige, wurmige, schimmliche oder schmierige Waare ist eben so verwerflich, als die in Kalkwasser zu stark gebeizten und der Ausschuß in Brocken.

Saft- und kraftlos ist der durch Gefrieren so lange in Wasser erweichte Stockfisch, bis er in viele Schichten zerfällt.

§. 8.

Pricken, (Neunaugen).

Für die besten und schmackhaftesten gelten die Limburger in platten Gebinden, die Bremer und Meklenburger, auf diese folgen die Pommerschen von Stettin. Geringer sind die Livländischen, rc. die über Elbing, Königsberg und Danzig zu uns kommen. — Schlecht sind alle zu kleine, dürre, trockne, zähe, oder schon verdorbene von widrigem Geruch, und ranzig bitterlichem Geschmack.

§. 9.

Sardellen, (Anschovis).

Die besten sind die Französischen und Portugiesischen Anchovetten, die noch ihre Köpfe haben. Grösser, zugleich aber auch fett und schön sind die Italienischen eigentlichen Sardellen, denen die Köpfe abgeschnitten sind. — Schlechter sind 1) die zerstückten, oder zu kleinen, zähen; 2) alle zu weiche, schmierige; gelbe von thranigem Geruch und Geschmack, wie die Sicilianischen und Toskanischen; gerin-

ger auch 3) die, wenn gleich grossen, aber nicht gehörig eingesalzenen, und deshalb unhaltbaren Englischen; und 4) die zu kleinen Spanischen, und giftig sogar 5) die in Bänken von Kupferfelsen gefangenen Sardellen; die Kupferprobe siehe oben.

§. 10.

Stör, Störrogen oder Caviar.

Der beste Caviar wird aus den Eiern der Sewruge bereitet, und sieht, wie aller Störrogen, den man zum Unterschied des rothen oder Levantischen Kirmizi-haviar aus Karpfen und Hechteiern, schwarzen zu nennen pflegt, eigentlich grünlich aus. Frischgesalzen muß er beim Aufmachen der Tönnchen ganz trocken seyn, und seinen eigenthümlichen Austerngeschmack noch haben. Da er sich im Sommer nicht lange hält, so muß man mehr davon für den Winter aufheben. Der Taurische ist unter den russischen die vorzüglichste Sorte. Nach ihm folgt in der Güte des Geschmacks der Säckchen-Caviar. — Schlechter ist der Türkische (Bottarga) in Blasen, und der sogenannte Mai-kawiar. — Am schlechtesten ist der unreine, schleimige und schichtweise mit zerlassenem Fischfett übergossene in Fässern, von einem hervorstechenden Thrangeruch und Thrangeschmack.

Sechstes Kapitel.

Insekten.

§. 1.

Bienenhonig.

Er muß in reinen Stöcken aus den besten Blumen eingesammlet, weder narcotisch, noch sonst gifthaltig, und zur rechten Zeit ausgeschnitten seyn. Der weisse, oder Jungfernhonig nicht allein von den sogenannten Jungferschwärmen, sondern auch von jungen Bienen, der aus den frischesten, weissen Tafeln von selbst ausgeflossen ist, und sich durch seine weisse, oder weißgelbliche Farbe, seine Reinheit und Durchsichtigkeit, durch seinen Wohlgeruch, und sehr lieblichen, süß gewürzhaften Geschmack auszeichnet, ist der vorzüglichste. Durchs Alter wird er dicklicher und körniger (Stein- oder Zuckerhonig). Der Frühlingshonig ist der beste, nicht so gut ist der Sommer- und Herbsthonig; schlecht ist der Honig aus feuchten Gegenden, am schlechtesten der röthliche oder braune, zähe, unreine, rasige, zu alte, dumpfige, schimmliche, bittere, oder sonst verdorbene, d. i. schon gegohrne, schaumige, von säuerlichem Geruch und Geschmack.

Der zu scharf ausgepreßte, mit Wachstheilen vermengte, fällt ganz trübe und krümlich aus, und macht einen Bodensatz. Mit dem vierten Theil Wasser eingekocht, wird er zu dicklich, mißfarbig, und bekommt einen brenzlichen Geruch und Geschmack. Verfälscht ist er 1) mit Wasser, wenn er kein Ei mehr tragen

kann, und ein Tropfen davon auf einer ebenen Fläche bald auseinander fließt; 2) mit Mohrrübensaft, der ihn sehr trübe macht, dunkel färbt, und seinen Geschmack ihm mittheilt; 3) mit Stärke-, Bohnen-, Hierse- oder Erbsenmehl, wenn er weißstreifig, schlierig ist, und fadsüß schmeckt. Der Sand darunter knirscht zwischen den Zähnen, und fällt, gleich dem Mehle, in der warmen, wäßrigen Auflösung desselben nach dem Erkalten zu Boden. Ein solcher Honig will über dem Feuer auch nicht in Fluß kommen, sondern bleibt immer breiig. 4) Der mit gemeinem Honig, Rosmarin und andern aromatischen Kräutern verfälschte Narbonische und Lippitzhonig riecht stärker darnach, als diese ächten Sorten, und man findet wohl auch darinn noch Blättchen von den zugesezten Kräutern. — 5) Aller in kupfernen oder messingenen Kesseln ausgelassener Honig ist seines möglichen Kupfergehalts wegen verdächtig, und vor dem Gebrauch auf die bekannte Art darauf zu prüfen.

§. 2.

Krebse.

Von unsern Flußkrebsen giebt es natürlich rothe, und andere selbst beim Sieden schwarz bleibende Spielarten. Am vollsten und fleischigsten sind sie vom April an bis in den August, fleischiger die Mittelkrebse, als die ganz großen. Wohlschmeckender als andere sind jene, welche in Behältern mit Fleisch, Bier und Milch gefüttert werden. Die Eierkrebse schäzt man vorzüglich, nur dürfen ihre Eier nicht schon zu groß, oder wohl gar zu jungen Krebschen geworden seyn. Schmackhaft sind auch die sogenannten Butterkrebse, wenn sie nicht zu stark ausgesotten wurden. — Schlechter sind 1) alle zu kleine; 2) alle zu alte vom September an,

deren Fleisch schon haarig und ohne Saft und Kraft ist; 3) die ihre alten Schaalen abwerfen wollen, und Krebssteine bey sich führen; 4) in deren Fleisch Würmer nisten; 5) die zu matten und schon todten sind ganz verwerflich; 6) auch sind sie zuweilen giftig, weil sie oft von Giftpflanzen fressen.

Siebentes Kapitel.
Würmer.

§. 1.
Austern.

Sie müssen frisch, von Mittelgrösse, zart, saftig, wohlschmeckend, und aus reinem, klarem Seewasser, zumal wo süsses Wasser zufließt, indem sie fett und zartfleischiger werden, genommen seyn. Im Handel giebt es dergleichen noch in ihren Schaalen, und auch ausgestochene. In Ansehung des Geschmacks unterscheidet man die Berg-, Sand- und Thonaustern, welche auf Austerbänken gehegt werden, und zieht erstere den leztern vor. Man ißt sie grün, oder in ihren Schaalen über Kohlen geröstet. — Von ausgezeichneter Güte sind die kleinen Englischen Colchesteraustern, und die besten darunter wieder die vollfleischigen und dünnschaligen. Gut sind auch die grossen Schleswiger Deputataustern; am beliebtesten überhaupt die aus der Nordsee. Vor allen andern schäzt man die grünen Austern (Englische Grönbarzes oder Grünbärte). — Beim Einkauf der Schaalenaustern ist noch darauf zu sehen, daß man sie bei kalter Witterung zugeschickt erhält, und daß ihre Schaalen noch gut geschlossen sind. Ferner müssen sie an einem kühlen Ort aufbewahrt, und die einmal geöfneten Gebinde jedesmal mit ihrem beschwerten Deckel wieder gut verschlossen werden, damit die Waare unverdorben bleibe. — Unter den ausgestochenen Austern sind die mit ihrem eigenen Wasser in Tönnchen eingelegten, für besser zu halten, als die mit Salzwasser und Lorbeerblättern eingemachten, weil diese weniger frisch und angenehm schmecken. — Schlechter

sind 1) die dickschaligen Liverpoolischen und die Holsteinischen Kaufmannsaustern, alle 2) im Frühjahre, zumal im Juni, wo sie, voll reifer Eier (Körner), diese ihre Jungen von sich werfen, und dann einen weissen Milchsaft enthalten; 3) die kranken, von lockerm Fleisch, welche in ihren Schaalen schlottern, oder inwendig bläulich aussehen, meistens den Sommer über; 4) die todten in offenen Schaalen; 5) die künstlich marinirten; verdächtig wegen ihrer grünen Farbe 6) die gemachten Grünbärte, wenn sie das wäßrige Ammonium oder Salmiakgeist bläulich färbt.

§. 2.

Muscheln.

Man wähle die wohlgenährtesten, zartesten und wohlschmeckendsten. Dahin gehören unter den Holländischen die Seeländischen, und unter den Holnsteinischen die Flensburger und Kieler grossen eingemachten Muscheln, zumal vom Oktober an bis in den März. — Schlechter sind die kleinen; gewöhnlich verdorben und dann übel riechend 2) alle, deren Schalen offen oder zerbrochen sind; 3) die in der Wärme, oder überhaupt zu lange aufbewahrt wurden. — Zu Zeiten finden sich auch unter mehreren einige Giftmuscheln, auf deren Genuß Bangigkeit, Zittern und Erstarren der Glieder, Zuckungen, auf der Haut aber ein dunkelrother frieselartiger Ausschlag mit Jucken und Anschwellen des Kopfs, Augenentzündung, Engbrüstigkeit, zuweilen Spannung und Auftreibung des Unterleibs, Fieber mit Irrereden, Eckel, Durchfall, ꝛc. erfolgen. Durch äussere Merkmale lassen sich diese Giftmuscheln nicht unterscheiden, sondern nur dadurch, daß ein während ihres Siedens in den Kessel geworfenes blankes Stück Silber schwärzlich anläuft. Schon längst glaubte Möhring, wie dieß auch de Beunie spätere Beobach-

tungen bestätigten, daß sie durch ihren Quallenfras, insbesondere einer Art von Qual oder Qualle (Medusa cruciata L.) so giftig würden, und fand in dem Essig u. a. vegetabilischen Säuren innerlich und äusserlich das wirksamste Gegengift. Du Rondeau empfiehlt als Vorbauungsmittel, den Muscheln beim Sieden Weinessig und Pfeffer zuzusetzen.

§. 3.

Schnecken.

Die Weinbergsschnecke wird im Herbst und Winter häufig gegessen, wenn sie zugesponnen, d. i. sich ihr Haus mit einer zähen Substanz verklebt hat. Am besten sind die in besondern Schneckengärten gefütterten. Alle müssen gesund, ganzschalig, frisch, recht gallertartig seyn. Ihr zähes, schwerverdauliches Fleisch verliert an Geschmack, je länger sie aufbewahrt werden, und je magerer sie sind. Ganz weich gekocht, ohne Fettzusatz, werden sie leicht verdaulicher. Die abgestorbenen stinken nach dem Kochen häßlich.

Die Waldschnecke kommt häufiger vor, und wird auch von einigen gegessen, so lange sie sich in ihrem Hause verbirgt. Sie ist zwar zartfleischiger, aber nicht so schmackhaft als die Weinbergsschnecken.

Ausser den genannten Würmern ißt man auch noch einige Conchylien, eine Spezies von Seeigel, den Echinus esculentus, der, im klaren Sande gefunden, am zartesten und gesundesten ist. Den Kuttelfisch (die Seekatze, Sepia officinalis) und die Sepia octopodia, aber äusserst selten bey uns in Teutschland. In Holland genießt man eine Art Mondschnecke (turbs); in Italien zieht man die Dattelmuscheln oder Pholaden allen übrigen vor.

Zweiter

Zweiter Abschnitt.

Speisen aus dem Pflanzenreiche.

Erste Ordnung.

Getraide.

Eine allgemeine Vorsichtsregel beim Einkauf des Getraides ist: dasselbe, wo möglich, an Ort und Stelle, und ganze Vorräthe davon zu besichtigen, oder doch aus den Säcken tief genug mehrere Hände voll Körner hintereinander selbst aufzugreifen und genau zu untersuchen, ehe man den Handel abschließt, statt sich auf einzelne vorgezeigte, oder zugeschickte Proben unbedingt zu verlassen, die, sey nur Zufall allein, oder absichtlicher Betrug daran Schuld, dem Käufer nur zu oft mehr versprechen, als er hintendrein findet.

§. 1.

I. Roggen, (Korn, Brodkorn).

Ein guter Roggen muß möglichst rein von Staub, Spreu und Unkrautsaamen seyn, sein gehöriges Gewicht, (z. B. der Dresdner Scheffel ganz trocknen Korns gewöhnlich 165 bis 170 Pfund), kleine, reife, ganze, frischfarbige, trockene, d. i. beim Zerbeissen schnell abbrechende, dünnschalige, mehr längliche und schmale, mehlreiche Körner haben, welches sich auf dem Bruche zeigt. Der Dresdner Scheffel Roggen muß nach Abzug des Mühlerlohns und des Verstäubten 130 Pfund ganz trocknes Mehl geben. — Zwar sind die halbdurchsichtigen, beim Abbeissen wie Glas springenden, auf dem

Bruche glatten Körner des sogenannten schliffigen oder gläsernen Roggens auch sehr dünnhülsig und mehlreich, doch geben sie ein sprödes, nicht ganz weisses Mehl. — Endlich muß auch ein reiner Roggen beim Aufmessen einen frisch riechenden Staub geben, der stark in die Nase fährt. — Der leichtere, kleinkörnigere und glattere Sommerroggen führt zwar gewöhnlich mehr fremde Sämereien bei sich, hat aber auch, zumal im Berglande gebaut, dünnschaligere und mehlreichere Körner, als der Winterroggen. — Im Sandboden gewachsenes Korn ist im Ganzen reiner und besser. — Marktkorn ist dem Zins- und Magazinkorn seiner Güte wegen mehrentheils vorzuziehen.

Geringer ist jeder Roggen, der 1) mit vielem Staub- und Kaff (Spreu), mit Mäuse- und anderm Unrath, mit vielen Taubenkörnern, die sich leicht aus der flachen Hand wegblasen lassen, mit ausgekeimten, leichten, mehlleerem, oder mit vielen vom Kornwurm angegangenen, oder von der Made ausgefressenen Körnern vermengt ist, wo der Staub dumpfig und widrig riecht; 2) dessen grobe, rauhe, dunkle, gelbrothe, oder sonst mißfarbige Körner dickschalig, d. i. auf dem Bruche stark randig und mehlarm sind, oder doch ein gelbliches Mehl enthalten, auch wohl schwarze Spitzen haben; verdächtig zugleich 3) aller sogleich frisch und allein verbrauchter unreifer Roggen, dessen dünne, zum Theil noch weiche, zum Theil eingeschrumpfte, nothreife, dürftige Saamen in den Hülsen fest wie geleimt sind; 4) welcher zu viel fremde Sämereien und Aftergetraidarten enthält, als: a) Raden, Rahl, Ratten, schwarzen Ackerkümmel, Nickel), nierenförmige, runzliche, schwarze Saamen; b) Klaffer, Klafter, Klapper, Klitsch, Hahnekamm, Radel, Geulrodel, Acker- oder Wiesenrodel, Schnurre, Spurre, Taschenkraut, Läusekraut, Glitscher, klingen-

der Hans, Plickling, platte, runde, grünlichgelbe Saamen; c) die unschädlichen kleinen, röthlichen Saamen von der Hirtentasche, (Täschelkraut, Tasche, Beutelschneiderkraut, Klafer, Klapper); d) die schlechten länglichen, auf der einen Seite erhabenen, auf der andern ausgefurchten, und mit dicht verwachsenen Spelzen bedeckten braunen Saamen der Roggentrespe (Trespe, Täwerich, Twalch, Dort; e) die verdächtigen eiförmigen, höckerigen, schwarzen Saamen des Wachtelwaizens, (Kuhwaizen, Schwarzwaizen, Mohrenwaize, braune Fleischblume, St. Petersblume, Brand); so wie die Saamen der zahmen Platterbse, Latyrus satiuus; f) die offenbar schädlichen eiförmigen, auf beiden Seiten zusammengedrückten, süßlich, eben nicht widrig schmeckenden braunschwarzen Saamenkörner des Sommerlolchs, (Tollkorn, Tollkraut, Taubkraut, Schwindelhaber, Dippelhaber, Schaafswaizen, Sommertrespe, Dort, Täumel, Töberich, Taumellulch, Twelge, Tollrankel, Schmiege), welche kleiner, als alle Getraidarten sind; g) die in Roggen seltnern Brandkörner, welche im Anfange des Brandes blos an ihren rauhen, oder haarigen, schwärzlichen Spitzen, in der Folge aber an ihrem inwendigen schwarzen Staube leicht zu erkennen sind; h) Mutterkorn, (Kornzapfen, Kornmütterle, Afftertorn, Hungerkorn, Tollkorn, Hahnensporn, Todtenkopf, Ergot), ungewöhnlich grosse pfriemenförmige, auswendig mehrentheils schwarze oder schwarzblaue, auf dem Bruch bläuliche, schwammige oder auch weisse, harte, trockne Körper, worunter jene grossen innen und aussen dunkelfarbigen, widrig riechenden und scharfschmeckenden, zumal in Menge, geradezu schädlich sind, die innen schön weissen kleinen aber ein wohlschmeckendes, weisses unschädliches

Mehl geben. Ueberhaupt ist frisches Mutterkorn schädlicher, als altes, aber nicht in allen Gegenden und zu allen Zeiten gleich schädlich. Indessen sollte man der Vorsicht wegen doch ein solches und jedes andere unreine Brodkorn sorgfältig fegen, und vor dem Dörren, den daran hängenden Staub in reinem Wasser abwaschen; 5) ist auch alles feucht eingebrachte, oder an feuchten, offnen oder dumpfigen Orten aufgeschüttete, zu dick übereinander liegende, nicht genug umgestochene, und ausgelüftete Korn, das sich stark erhizt hat, und eckelhaft sauer, scharf, dumpfig oder schimmlich riecht, für die Gesundheit gewiß nicht gleichgültig; 6) aller neue, noch nicht ganz trockne Roggen, dessen Körner, ehe man sie durchbeissen kann, weich werden, oder zerplatzen, giebt viele Kleie, gröberes Mehl, und ein kleisteriges Brod; 7) alles alte, verlegene, zu trockne, zumal ausgefressene oder sonst verdorbene Magazinkorn giebt wenig und kraftloses schlechtes Mehl, und daher auch ganz unschmackhaftes, klebriges Brod; höchst schädlich ist endlich auch 8) aller zur Vertilgung des Ungeziefers auf den Böden mit giftigen Flüssigkeiten: einer Kupfervitriolauflösung ꝛc. angefeuchtete Roggen, in welchem man entweder noch die Grünspantheilchen mit dem Gesicht unterscheiden, oder dessen Kupfergehalt, wenn man einen Theil davon in warmen Wasser eingeweicht hat, an einer hineingesteckten sich überkupfernden blanken Messerklinge ꝛc. wohl entdeckt werden kann.

II. Roggen = oder Kornmehl.

Ein gutes Roggenmehl muß gehörig ausgemahlen, und von seiner Kleie gesondert, schön weiß, (Sommerroggenmehl ist weisser, als das vom Winterroggen), trocken, von natürlicher Consistenz und lockern Zusammenhange, sandstaubfrei, von reinem, frischem Ge-

ruch und Geschmack, weder zu alt und verlegen, noch auch zu neu seyn, damit es gut quelle, und die gehörige Quantität wohl aufgegangenen Brodteig gebe. Uebrigens muß es sich, gehörig aufbewahrt und fleissig gerührt, lange genug gut halten.

Schlecht oder verdorben ist jenes, das 1) gelb oder grau aussieht; 2) feuchtes, das sich in Klumpen zusammensezt, oder das auch zu wenig zusammenhängt, und deshalb in einen Sack gepreßt, aus einem darein geschnittenen Riz leicht herausläuft; 3) das dumpfig, schimmlich, modrig, oder nach den neuen kiefernen Gebinden harzig riecht und unangenehm bitterlich schmeckt; 4) das milbige oder wurmige, klümprige, flockige, fadige von eignem ekelhaften Geruch und Geschmack; 5) das grobe kleiige Mehl von unreifem oder zu neuem Roggen, welches, wie alles übrige von der Kleie nicht hinlänglich geschiedene Mehl beim Säuren sitzen bleibt, und einen zähen, klitschigen Teig giebt, der sich wie weicher Thon oder Lehm anfühlt, und im Ofen nicht gahr wird; 6) alles zu alte, zumal in feuchten Magazinen, in Fässern, die jeder Witterung ausgesezt waren, aufbewahrte, verdorbene Mehl; schlecht 7) das zwischen den Zähnen knirschende, absichtlich mit Sand verfälschte, oder mit dem Sandstaub von frisch geschärften oder zu weichen Mühlsteinen zufällig verunreinigte Mehl; verdächtig bleibt endlich 8) alles dunkelfarbige, blaue, violette, schwärzliche, scharf und sonst anschmeckende Mehl, siehe zunächst Roggenbrod. — Die Kennzeichen des mit andern Mehlsorten, mit Holzasche, mit gelöschtem Kalk, Marmorstaub, Kreide, weißgebrannter Knochenasche, Bleiweis ꝛc. verfälschten Mehles siehe ebendaselbst.

III. Sauerteig. — Roggenbrod.

I. Guter Sauerteig muß frisch, gehörig sauer seyn, und einen reinen, kräftigen Geruch haben. Aber

bald ist der von den Bäckern 1) zu alt und mehr oder weniger schon verdorben, schmeckt dann übermässig sauer oder scharf, und riecht dann bald an; 2) durch die verdächtigen Metallgeschirre, worin er lange stand, mit Blei- oder Kupfertheilen vergiftet. In beiden Fällen siede man ihn mit zwanzig Theilen reinem Wasser, seihe die Flüssigkeit durch Löschpapier, und gieße auf den Rückstand im Seihezeuge nach und nach so viel reines warmes Wasser nach, bis alles hell durchläuft. Dies prüfe man nun auf die bekannte Art mit Hahnemanns Bleiprobe auf Blei, oder mit einer Auflösung von Salmiak auf Kupfer.

II. Ein gesundes Roggenbrod muß hoch genug ausfallen, eine lockere, blasige Krume, und scharfe, starke, schön braune Rinde, frisch, einen erquickenden, und nach Verhältniß seiner jedesmaligen Säuerung eine Art von stechendem Geruch, und einen gelind zusammenziehenden, kräftigen Wohlgeschmack haben.

Vorzüglich weiß und für Manche gesünder ist 1) das Roggenbrod vom ersten Gange, d. i. von der feinsten Sorte Mehl, das aber nur durch Bierhefe zum Aufgehen gebracht werden kann; 2) gutes Bürger- oder Hausbacken-Brod ist meist besser ausgebacken, also konsistenter, kräftiger, nahrhafter als 3) das verkäufliche grössere Bäckerbrod, auf dessen gesezmässiges Gewicht noch überdies zu sehen ist, damit es weder zu leicht, noch auch zu schwer, d. i. unausgebacken sey; 4) der westphälische Bon-pour-Nickel und jedes andere grobe, schwärzliche Brod mit der Kleie ist für gesunde, starke Magen nicht unverdaulicher, als ein feineres. Indeß ist sein Geschmack auffallend, oft unleidlich; es geht der Kleie wegen nicht so gut auf, bäckt und trocknet schwerer aus, und ist auch verhältnißmässig weniger nahrhaft.

Schlecht und im Ganzen ungesund ist jedes nicht genug gegohrne, oder übergangene und unausgebackene, d. i. zu dichte, schwere, feste, feuchte, breitfletschige, wasserschliffige, klitschige, zähe, klebrige, teigartige, bröckliche, mit rohen Mehlklümpchen noch vermengte, leicht schimmelnde, ekelhaft mulstrig riechende, zu süßlich oder widrig sauer, scharf oder bitter schmeckende Brod mit ganz losgelöster oder verbrannter Rinde; alles zu altbackene, ganz ausgetrocknete, krümliche oder schon schimmliche Brod. — Vom Brandkorn fällt es bläulich, schwer, klebrig und übelschmeckend aus; vom Klaffer schwarzblau, feucht, schliffig und schwer verdaulich; von Raden bläulich, bitter und scharf von Geschmack; vom Täschelkrautsaamen blauschwärzlich, schwer, süßlich, nicht leicht verdaulich; vom Wachtelwaizensaamen schwärzlich oder bläulich und bitter; von Haasenpfötchensaamen blutroth, aber unschädlich; von der Trespe schwarz, schwer, kleistrig, unverdaulich; vom Sommerlolch schwarzblau, und zumal noch warm genossen, wo auch jedes andere sonst gute Brod übler bekommt, der Gesundheit geradezu ein Gift; wie jenes von zu viel, vorzüglich grossem, dunkelm Mutterkorn und dessen Staube, das schwärzlich, bläulichgrau, widrig, beissend von Geschmack, eckelhaft von Geruch ausfällt. Indessen sollen sich die schädlichen Wirkungen dieser Giftsaamen durch Zusatz von gleichviel Maysmehl vernichten lassen. — Das aus mehreren Mehlsorten, als: Gerste, Haber, Wicken und anderm Mehl gebackene Brod verräth sich durch seine grobe, strenge, trockne, oder zu feuchte, schwärzliche Krume, und durch seinen faden, bitterlichen Geschmack. Eben so schwer, trocken, spröde, schlecht von Farbe, unschmackhaft ist das oft absichtlich mit Bohnen- oder Erbsenmehl verfälschte Bäckerbrod. Das mit Sand vermengte knirscht zwischen den Zähnen. Man hat es

sogar mit Kreide, oder gebranntem Kalk, oder weißgebrannten Knochen- oder Holzasche, oder mit Alaun verfälscht, gefunden, welches leztere zwar weisser und konsistenter ausfällt, aber desto ungesunder ist, weil es Leibesverstopfung macht, die man durch willkührlich zugesieztes Jalappenpulver, ein starkes Laxiermittel, betrügerisch zu verhüten sucht. — Läßt sich alles dieß nicht durch die Sinne ganz ausmitteln; so darf man nur dergleichen verdächtige Brodkrume zerbröckeln, und 1 Theil davon mit 20 Theilen reinem Regenwasser in einem Geschirr zusammenreiben, auffieden, und dann in der Ruhe erkalten lassen, die Flüssigkeit von dem Satz abgießen und diesen trocknen. Man übergiesse hierauf einen Theil davon mit reinem Weinessig; lößt jene sich in diesem ganz und mit Aufbrausen auf, so ist Kalk, Kreide, Marmorstaub, wo nicht entweder Sand oder Knochenasche darunter, welche sich in Scheidewasser ganz auflößt, während der Sand unaufgelößt liegen bleibt. Die Holzasche schwimmt als ein schmuzig grauer Schaum auf der abgegossenen Flüssigkeit. Zur Entdeckung des Alauns und Jalappenpulvers seihe man die Brodkrumenauflösung durch reines, starkes Löschpapier, hebe das durchgelaufene klare Wasser auf, das auf dem Papier zurückgebliebene aber übergiesse man mit ganz reinem starken Brantwein, und lasse alles, wohl zugedeckt, einige Stunden in heisser Asche stehen. Enthält es Jalappe, so färbt sich das Ganze dunkelroth; der Alaun aber schießt in dem durchgelaufenen Wasser, wenn man es an einem warmen Ort eintrocknen läßt, zu ganz kleinen Krystallen an, die sich durch ihren süßlich zusammenziehenden Geschmack schon verrathen.

Zufällig beim Kneten des Teiges darunter gekommene Haare, Stecknadeln ꝛc. findet man oft beim Brodschneiden, oder doch beim gehörigen Kauen des Brodes. — Zufällig vom Heitzen des Backofens durch altes,

mit Grünspan oder Bleiweisfarbe angestrichenes Planken- oder Spalierholz vergiftetes Brod fällt schwerer, und von Bleiweis noch überdieß weisser aus. Eines von beiden lasse man mit 20 Theilen reinen Weinessig in einem porzellanenen Geschirre sieden, die Abkochung durch Löschpapier ganz rein durchlaufen, giesse auf den Rückstand im Papiere so lange reines Wasser nach, bis dieses hell durchläuft, und tröpfle zu der Flüssigkeit die Hahnemannsche Bleiprobe, wodurch das Blei schwärzlich braun niedergeschlagen wird. — Von den anhängenden Grünspantheilen schmeckt es süßlich herb, und diese lassen sich nach ebengenannter Behandlung eines solchen Brodes durch Salmiakgeist auf die bekannte Art noch genauer ausmitteln.

§. 2.

I. Gerste.

Im Allgemeinen muß eine gute Gerste rein von Staub, Spreu und Unkrautsaamen, gleichschwer und vollkörnig seyn, und eine schön glänzende, mehr oder weniger gelbe Strohfarbe haben. Die Körner müssen hart, dünnhülsig ausfallen, und, wenn man sie durchbeißt, viel weisses, festsitzendes Mehl enthalten. Die bläulichere Winter- oder Spatgerste wird zu Mehl, und besonders zu Graupen (Gersten), die weißliche oder gelbliche Sommer- oder Frühgerste, zumal die ovale, an einer Seite platte, an der Spitze rauhe, übrigens glatte, groß- und kleinkörnige Reiß- oder Bartgerste zu Graupen und zu Malz, die vierzeilige nackte, und die zweizeilige grosse Gerste (Himmelsgerste) aber zum Bierbrauen ꝛc. vorzugsweise angewendet. — Braugerecht ist die Sommergerste, wenn sie aus frischen, gut ausgetrockneten, gleichartigen, dünnschaligen, mehlreichen, reinen, wie ausgelesenen, vollkommen reifen, schöngelben Körnern besteht, und auf einem nicht frisch, am wenig-

sten mit Schaafmist gedüngten, etwas sandigen Lehm-Boden gewachsen ist, weil das Bier sonst einen übeln Geschmack bekommt.

Gering und schlecht nennt man alle unreine, leichtflachkörnige, mehlarme, fahl- oder gelbmehlige, ausgewachsene, runzliche, bloßhülsige, feuchte, und daher graue, oder schwärzliche, ferner alle nicht genug gereifte, folglich kleine blaß- oder schmutzig-grüne, schrumpfige, so wie alle dumpfige, schimmliche, wurmige, ausgefressene Gerste. Die kleine, vierzeilige, und die viel- oder sechszeilige taugt, wenigstens zu Malz, nicht gut, so wie auch zu alte trockne Gerste, weil sie später und ungleich oder gar nicht auskeimt. Zu neue ist noch zu weich, und saftig; ganz unbrauchbar alle schwarzkörnige, brandige, u. a. verdorbene Gerste mit fahlem, wie gläsernen Kern. — Schädlich darunter sind vorzüglich der Schwindelhaber oder das Tollkorn, das dunkelfarbige Mutterkorn u. dergl. verdächtige Unkrautsämereien.

II. Gerstenmalz.

Luft- und Darrmalz sollen, wie das Böhmische, Königsberger, Danziger u. a., aus braugerechter Gerste gehörig bereitet, ganz rein und trocken, wenigstens jährig seyn, oder gehörig ausgeruht haben, und ihrer Leichtigkeit wegen auf dem Wasser schwimmen, einen starken angenehmen Geruch, und reinen, süßen Geschmack haben. Ihr Keim soll ferner oben aus seiner Hülle bei allen Körnern gleichförmig hervortreten. Endlich müssen sie auch ihr gehöriges Gewicht haben, so daß an Einem genau abgewogenen Pfunde davon, nachdem man es in einem Beutel, zur Winterszeit im geheizten Zimmer, des Sommers aber im Schatten, hat trocknen lassen,

höchstens nicht über ein paar Loth fehlen dürfen, oder 140 Pfund Gerste müssen etwa 100 Pfund gutes Malz wiegen.

Ganz frisches, so wie altes, verlegenes schon sauer gewordenes Malz von dumpfigem Geruch, und übeln Beigeschmack taugt zum Brauen nichts, eben so wenig das zu wenig oder gar nicht gewachsene, d. i. auf dem Wasser senkrecht schwimmende, oder wohl gar darinne untersinkende, aber auch das zweiwüchsige, und rasenkeimige, dessen Keime schon zu lang gewachsen, und ins Blatt aufgeschossen sind. Verbranntes Malz verräth sich durch seine sehr dunkle Farbe, seinen brenzlichen Geruch, und bittern Geschmack. Sommermalz ist zum Brauen nie so gut, als Wintermalz.

III. Gerstengraupen, (Gersten,) Gerstengries, Gerstenmehl, Gerstenbrod.

I. Die Gerstengraupen müssen, wenn sie gleich weder ungekocht, noch gekocht, so weiß, als Nürnberger Perlgraupen, s. weiter unten, ausfallen, noch immer weiß genug sehen, ganzkörnig und rein seyn, rein mehlig riechen, und angenehm süß, fast reißähnlich schmekken, wie vorzugsweise die Wintergerstengraupen, und jene von der Bart- oder Reißgerste.

Sehr mehlige, milbige, dumpfig riechende und schmeckende sind verwerflich. Die grauen, starkspelzigen, unreinen haben ebenfalls einen geringern Werth.

II. Dasselbe gilt auch vom Gerstengries. Am besten fällt der von der kleinen, nackten, sechszeiligen, oder Griesgerste, und vom Himmelskorn (Aegyptisches Korn, Davidsgerste ꝛc.) aus.

III. Das Mehl von der großen zweizeiligen Himmelsgerste, der Stauden- oder Blattgerste, und der großen sechszeiligen Wintergerste fällt schöner und weißer aus, als von unserer gewöhnlichen Sommergerste, so wie auch das von der Gries- und Reißgerste, dem Waizenmehl am nächsten kommt, s. übrigens Roggen- und Waizenmehl. — Geringer ist das grobkörnige, klumpige Gerstenmehl.

IV. Gerstenbrod von Gerstenmehl fällt verhältnißmäßig schwerer, gröber, und strenger aus, trocknet auch weit leichter aus, als Roggenbrod. Doch ist sein Geschmack kräftig, nicht unangenehm, und ungemein sättigend.

§. 3.

I. Waizen, Dinkel, (Spelt).

I. Soll der Waizen von gehöriger Güte seyn, so muß er reife, schön gelbe, vollkommene, reine, trockene, mehlreiche Körner, sein volles Gewicht, d. i. ein gestrichener Dresdner Scheffel von der besten Sorte 186, die Mittelsorte 170 Pfund, und überhaupt die meisten, bei dem Roggen schon genannten, guten Eigenschaften haben. Winterwaizen hat mehlreichere Körner, als Sommerwaizen. Polnischer Waizen (Gomer oder Gümmer) hat ein außerordentlich dickes Korn, das auch um die Hälfte länger ist, als beim gemeinen, und steht nebst dem Englischen, zumal veredelten, welcher ovale, schwere und feste, mehlreiche Körner trägt, in gutem Rufe. Sie geben 110 Pfund Mehl, wenn der gemeine nur 100, höchstens 106 Pfund giebt. So auch das Wunderkorn, dessen Körner kurz, fast rund, schwer, gelblich von Farbe, dünnhülsig, und voll vom schönsten Mehle sind.

II. Der Dinkel (Spelt, Spelz, Vesen, Kern), hat längere Körner, als der gemeine Waizen. Sie sind übrigens scharf gerippt, von Farbe röthlich, und fest mit ihrer Hülse verwachsen.

Für schlecht gilt jeder unreine, leichte, dickschalige Waizen und Dinkel, der viel Unkrautgesäme, viele taube, wurmstichige, magere, scharfsaftige, schimmlige, faulkernige, rostige, rußige und brandige, d. h. solche Körner bei sich führt, die zum Theil aufgeschwollen, zum Theil eingeschrumpft sind, und deren dünne, sprenkliche, oder schwärzliche Schalen nichts, als ein feines schwarzes, übelriechendes Pulver enthalten, das die Hände, schon beim Durchgreifen eines solchen Waizens, schwärzt.

II. Waizen-Dinkelmehl.

I. Kraftmehl (Ammelmehl, Mundmehl, Nürnberger- oder Frankfurter-Mehl, Spelzmehl), als das beste und feinste der Art, muß durch und durch blendend weiß, leicht, zwischen den Fingern zart anzufühlen, und völlig trocken seyn, in den Händen gerieben sanft knirschen, sich in acht Theilen lauem Wasser milchweis auflösen, und auf der Oberfläche dieser Auflösung nichts hülsiges, oder sonst fremdartiges schwimmen lassen. — Kommt es in Stücken vor, so müssen diese groß und leicht, weich anzufühlen, geruch- und geschmacklos seyn, sich gern brechen lassen, und einen reinen schneeweissen Bruch zeigen. Schlecht ist jenes, das auf dem Bruche gelb- oder graugefleckt und schimmlich sieht, das sauer oder dumpfig riecht und schmeckt. —

II. Gemeines Waizenmehl soll hochgelb von Farbe, trocken und schwer seyn, an den Fingern hängen bleiben, in der Hand sich zu Klumpen drücken lassen, keinen Geruch haben, aber, wie frischer Lederleim schmekken. — Schlecht ist das wegen seines vielen Leimes

zu spröde, und jenes von rußigem, brandigem Waizen schmuzige übelriechende, welches ein schwarz violettes Brod giebt; zu altes, verlegenes verliert an seinem Fruchtgeschmack; das angelaufene verräth sich schon durch seinen Uebelgeruch. Ist es mit Alabaster-, Spat- oder Gypsmehl u. a. erdigen Theilen verfälscht, so läßt es sich rauher und härter anfühlen, knirscht zwischen den Zähnen, welches doch aber auch das mit Sand, oder zufällig mit Mühlensteinstaub verunreinigte thut, und die Zusätze fallen bei der Auflösung in vielem warmen Wasser zu Boden. Ist es mit gröberen, unreineren Mehlsorten vermengt, so macht seine Auflösung in 8 Theilen warmen Wasser einen schmuzigen Bodensaz, oder es schwimmen mancherlei Unreinigkeiten darauf.

III. Waizengries. — Perlgraupen. — Nudeln.

I. Die feinste Sorte Waizengries (Grütze), unter dem Namen Wiener Gries (Nürnberger Gries) bekannt, muß frisch genug, und feinkörnig seyn, ohne doch allzumehlig auszufallen. — Ueber ein Jahr alt, wird er gewöhnlich wurmig, riecht dann dumpfig, und bekommt einen bitterlichen Geschmack. — Das Griesmehl folgt in der Güte und Schönheit dem Kraftmehl.

II. Die Nürnberger Perlgraupen, (Ulmer oder Perlgerste) aus Waizen oder Dinkel müssen rein, weiß und fein genug seyn, ihre gehörige Rundung haben, und auch im Kochen schön weiß bleiben. — Schlecht ist alle dergleichen sehr mehlige, wurmige Waare, und mit Gerstengräupchen verfälscht, wenn sie sich dunkler und schmuziger weiß kocht.

III. Unter den Fabriknudeln sind die Italiänischen oder faconirten (Maccaroni, Vermi-

celli, Fidelini, Sementelle, Stellette, Lusagnette, Taglioni, Festuciae, Audarini etc.), weil sie unter andern auch beim Kochen ihre erste Form behalten, vorzüglich beliebt. Es giebt weiße und gelbe im Handel; diese sind nämlich durch zugesetzten Eidotter und Safran so gefärbt. — Die zweite Sorte sind die sogenannten Nürnberger oder Fadennudeln. Alle dergleichen geränderte Waare muß ganz trocken, rein und frisch seyn, weder Beigeruch, noch Nebengeschmack haben. — Alle stäubige, zerbröckelte, milbige, dumpfig riechende Nudeln sind, gleich den oft mit Sauerteig, den man indeß herausschmeckt, angemachten Nürnbergern zu verwerfen.

IV. Backwerk aus Waizenmehl.

I. Gutes gesundes Waizenbrod, (Weißbrod, Hefenbrod, Milchbrod rc.), muß frisch und weiß genug ausfallen, leicht, locker, schöngelb- oder braunrindig und wohlschmeckend seyn, aber auch sein gesetzmäßiges Gewicht haben. Das Dinkelbrod ist zwar weißer, wird aber viel eher trocken. — Schlecht nennt man alle dergleichen graue, bleich, oder ganz brand- oder schwarzrindige, schwere, feuchte, klosige, mit noch rohen Mehlklümpchen vermengte, oder zu trockne, spröde, sandige, muchige, oder unangenehm bittre, oder nach dem mancherlei schlechten, sogenannten Zeug (Gährungsmittel) scharf schmeckende Waare. — Die Verfälschungen desselben s. oben unter Rockenbrod.

II. Gute Fasten- oder Wasserbräzeln müssen, frisch, sich leicht drücken lassen, voll, rund, aussen glatt, glänzend, schön lichtbraun von Farbe, scharfrindig, weiß im Bruche, ganz ausgebacken, und schmackhaft seyn. — Schlechter sind die altbackenen, die sich

schwer oder gar nicht mehr drücken lassen, alle zu blassen, oder stark aufgesprungenen, halbverkohlten, auf dem Bruche grauen, zähen, klebrigen, mit rohen Mehlklümpchen noch vermengten, unausgebackenen, von fadem, oft müchigem, bitterlichem Geschmack; so auch die wieder frisch aufgebackenen alten, von pappigem, kraftlosem Geschmack.

III. Frischer, guter Zwieback muß schön gelbbraun, leicht, mürbe, lieblich von Geschmack seyn, und in Flüssigkeiten bald und ganz zergehen. — Schlechter ist der halbverbrannte, zu alte, harte, zähe, hornartige, milbige, fadwidrig-schmeckende, oder übersalzte, der in Flüssigkeiten zu klumpig und kleistrig wird.

IV. Die mancherlei Kuchensorten müssen, so wie alles Butter- oder Schmalzgebackene aus feinem, reinem, frischem Mehl, und guter, frischer Butter bereitet, gehörig ausgebacken, leicht, locker, weiß auf dem Anschnitt, fett und mürbe genug, ohne übeln Beigeruch und Nebengeschmack seyn. — Schlecht ist dergleichen halbverbrannte, oder unausgebackene, schwere, feuchte, klitschige, schliffige, nach dem Mehl müchig und bitter, nach der alten Butter scharf, ranzig, nach der als Gährungsmittel betrüglich zugesetzten Pottaschenlauge, seifenartig schmeckende, oft verlegene, schimmliche Bäckerkuchenwaare. Dasselbe gilt auch mehr oder weniger von den Blättertorten, von den Biscuit-, Sand-, Brod- u. a. Torten. — Die mit allerlei reizenden Farben bemalten Brödchen, Küchelchen, Torten, Törtchen, und alle dergleichen zum Nachtisch gehörige Confituren sind gradezu schädlich, wenn die grüne Farbe aus Grünspan, welcher von wässrigem Salmiakgeist bläulich gefärbt wird, die blaue aber aus Smalte (Kobalt, blauer Stärke), welche sich mit Königswasser blaß röthlich auflösen läßt, und die rothe

aus

aus Mennige oder Zinnober bestehen sollte, einen von den letzten Farbenzusätzen, um auch diese zu erforschen, kratze man ab; lös't sich einer von beiden in 12 — 16 Theilen reinen, starken Weinessigs gekocht, ganz auf, oder läßt er, mit 2 Theilen fetten Oels, in einem unverzinnten eisernen Löffel erhitzt, ein Bleikorn zurück, so ist es Mennige; dagegen verdampft der Zinnober in einem glühenden Löffel mit blauer Flamme und Schwefelgeruch. Nicht so leicht sind die giftigen Pflanzenfarbenzusätze, als Gummigutt ꝛc. auszumitteln, statt deren man sich indeß, so wie statt der übrigen gefährlichen Farben, ganz unschuldiger in der Regel zu bedienen pflegt.

V. Die sogenannten Lebkuchen (Pfefferkuchen), worunter die Nürnberger und Erlanger braunen und weißen, so wie die Thorner, Danziger, Schlesischen, Nördlinger, Ulmer u. a. Honigkuchen, die feinsten sind, müssen möglichst frischbacken, weich, biegsam, locker, und so zart und mürbe seyn, daß sie auf der Zunge ganz schmelzen, ihre gehörigen Zuthaten: Honig, Mandeln ꝛc., das nöthige Gewürz, und ihren bekannten Wohlgeschmack haben und behalten. Geringer sind die an allen Orten feilen gemeinen Pfefferkuchen, weiße und braune; die unächten Gold- und Silberblättchen darauf, sollte man ihres verdächtigen Kupfer- und Bleigehalts wegen nicht mitgenießen. — Schlecht fallen die feinern aus, wenn sie zu dünn, zähe, und mager, oder wie die weißen, zu hohl, löchrig und pappig sind, und scharf und bitter, oder fad, wie einfaches Kinderbiscuit schmecken, weil sie nicht genug Mandeln und Gewürz enthalten, oder, wie die braunen, wenn sie mit scharfem Gewürze übersetzt sind, halbverbrannt, bitter und brenzlich schmecken, in dem Munde, gleich den weißen, einen schmierigen Kleister geben, und auf der Zunge nicht zergehen wollen. Schlecht ist die gemeine

Pfefferkuchenwaare, welche, verlegen, und milbig, nach Moder ꝛc. riecht und schmeckt. Dieß gilt auch von allen übrigen Mehl-Confituren.

§. 4.

Reiß.

I. Guter Reiß, wie der Karoliner und Georgische, muß frisch, rein, hart, schön weiß, länglich rund und groß von Körnern, ohne vielem Bruch, und von reinem frischen Geruch seyn. Der Piemontesische, Mayländische, und der etwas bessere Ostalische hat dickere und kürzere Körner, und steht den obigen Sorten, da er nicht so rein ist, in seiner Güte nach. Der Chinesische klein- und weißkörnige (Silberkorn), als der allerbeste, geht nur wenig ausser Land. — Schlecht oder verdorben ist der gelbliche Veroneser und der röthliche aus der Türkei, der Levante und aus Aegypten. Ersterer fällt noch überdies sehr brüchig, und, gleich den übrigen Sorten, fast immer unrein, d. i. mit Schalen, Staub und Sand vermengt, aus. Auch sind diese, so wie der zwar gut aussehende, aber gewöhnlich nach Juchten riechende Rußische in Strohsäcken, mit vielen Kiesel- oder Salzsteinchen, oder auch wohl mit Kalk verfälscht, welche Zusäze schon beim Durchgreifen sich fühlen oder doch beim Besehen unterscheiden, die beiden leztern aber zugleich durch den Geschmack entdecken lassen. Der Spanische an sich nicht so körnige und weiße Reiß ist oft in Kalkwasser gewaschen, um ihn kaufscheinbarer zu machen, welches aber bald der weiße Niederschlag verräth, den das reine Wasser, worinne ein Theil der verdächtigen Waare abgewaschen ist, auf einige zugesezte Tropfen reiner, in destillirtem Wasser aufgelößten Zuckersäure macht. Auch

aller wurmstichige, so wie der dumpfig, oder sonst fremdriechende, und scharf, salzig, ranzig schmeckende, staubige, schimmliche, alte Levantische u. a. Reiß ist ganz zu verwerfen.

II. Reißblume (Reißmehl) d. i. gestampfter oder zu Pulver gemahlener Reiß muß ganz fein, rein, schön weiß und trocken ausfallen, und weder einen Breigeschmack noch Nebengeruch zeigen. — Nur einmal feucht gewordenes Reißmehl wird, so zart es auch zuvor war, grob und klumpig, und ist nicht mehr kaufscheinbar. Sandiges ꝛc. knirscht zwischen den Zähnen ꝛc. — Dieß gilt auch von dem Reißgries.

§. 5.

Haber, (Hafer), Hafergrütze ꝛc.

I. Ein guter, zum Bierbrauen, zur Grütze ꝛc. vorzüglich brauchbarer Hafer, wie der schwere Englische oder Pfundhafer, der nackte Hafer (tartarischer Grützhafer), dessen kleine Saamen ganz aus der Hülse herausgehen, und eine natürliche Grütze geben, oder auch, wie der mehlreiche Ungarische (Türkische) Hafer, muß rein und lauter seyn, einerlei, reife, harte, schwere, runde, volle, glatte, glänzende, mehlreiche Körner, und sein gehöriges Gewicht haben. — Schlecht ist der noch grünliche, unreife oder ausgewachsene, zu klein- oder schwarzkörnige, rauhe, leichte, zusammengeschrumpfte, oder auch zu langspitzige, unreine Hafer, der mit schwarzem oder wildem, leichtem Wind- oder Flughaber, mit dem schädlichen Schwindelhafer (Lolch) u. a. fremden Gesäme vermengt ist.

II. Gute Habergrütze muß rein, staubfrei, schön- und ganzkörnig, von gutem, frischem Geruch und Geschmack seyn.

Geringer ist die mit spreuiger Kleie vermengte, sehr alte, milbige, mehlige, staubige, dumpfig riechende, ranzig, scharf und bitter schmeckende Grütze, gleich jener vom nackten Hafer, welche durch Kochen sich nicht zu einem Schleim auflösen läßt.

III. Alles Haberbrod fällt schwarz, strenge, grob, spröd und trocken aus, ohne doch bitter zu schmecken, wenn es aus frischem, reinem, gesundem Mehle bereitet ist.

§. 6.

Heidekorn (Buchwaizen), Heidegrütze (Heidel).

I. Man nuzt zwei Arten dieses Getreides: den gemeinen oder glatten, und den sibirischen Buchwaizen; jener hat Saamen mit glatten, dieser dergleichen, aber wohl dreimal grössern, mit zweizackigen Ecken. Die Körner müssen die gehörige Reife, und ihre vollkommene Größe haben, braun aussehen, mehlreich und wohlschmeckend seyn; die manchmal darunter vorkommenden Saamen des wilden Heidekorns sind noch kleiner, als die des glatten.

II. Gute Heidegrütze muß, sie falle nun feiner oder gröber aus, möglichst rein von schwarzen Hülsen oder Spelzen, von Sand u. a. seyn, einen frischen Mehlgeruch haben, und, wenn gleich von trübem Ansehen, sich doch mehr weiß als bläulich kochen, und dabei gut quellen. Die Grütze vom sibirischen Buchwaizen giebt zwar in der Küche mehr aus, ist aber bitterer von Geschmack, als die vom gemeinen. — Schlecht ist aller alte, verlegene, milbige, feuchte, dumpfig riechende Heidel.

§. 7.

Mais, (Türkischer Waizen, Türkisches oder Indianisches, oder Walschkorn.)

I. Auch bei uns könnten, so wie in Italien, im Bannat und der Wallachei ꝛc., aus dem Maismehl ver-

schiedene Arten von einem zwar etwas schweren, aber kräftigen, wohlschmeckenden, ungemein sättigendem Brode, das ein starker Zusaz von Waizenmehl vollkommener, und auch Gersten- oder Habermehl trockner macht, nebst andern Speisen 2c. bereitet werden. Die erbsengroßen Saamen müssen aber, sie seyen von welcher Farbe sie wollen, weiß, gelb, braunroth, oder marmorirt, sie seyen vom gemeinen oder großen Mais, welche leztere platt, fast nierenförmig gedrückt, da erstere winklich, und nach vorne zugerundet sind, ganz reif, vollkommen, gut ausgetrocknet, und, gleich den daraus gewonnenen Mehlsorten, von reinem, frischem Geruch seyn.

II. Der Gries davon muß sich mehr weiß, als bläulich kochen, und alle übrigen Eigenschaften eines guten Grieses, s. oben, haben.

Zweite Ordnung.

Hülsenfrüchte.

§. 1.

Hirse, Schwaden.

I. Aller Hirse muß recht reif, schwer, trocken und möglichst staubfrei seyn, eine frische, glänzende, gleiche Farbe haben, keine Hülsen, vielweniger fremdes Gesäme enthalten, angenehm riechen, und wenn man eine Hand voll davon drückt, aus der Hand herausglitschen. Gelben zieht man gewöhnlich dem weißen, rothen und schwarzen vor. — Schlecht ist der unreife und brandige, so wie der enthülste (gestampfte, gestoßene oder geschälte) Hirse, wenn er zu alt wird oder anläuft, welches schon sein rauhes, mattes Ansehen, sein Uebelgeruch, und sein widriger, thraniger und ranziger Geschmack verräth; ferner, wenn er sich in der Hand zusammendrücken läßt, und endlich, wenn er von Milben angefressen ist.

II. Der gelbe Hirsegries muß so feinkörnig und wohlschmeckend, als Nürnberger Gries ausfallen, noch mehr, als dieser, quellen, und auch schwerer ins Gewicht fallen. — Der mehlige ꝛc. taugt nicht so viel. —

III. Der Schwaden, der in Pohlen, Preussen ꝛc. häufig gesammelt wird, giebt die Schwadengrüze,

Mannagrüze, welche Anfangs und noch neu schwarz aussieht, aber nach und nach weiß wird. Die beste muß schön rein und weiß von Farbe, etwas mehlig seyn, und keinen Beigeruch etwa haben. Gekocht giebt sie eine sehr wohlschmeckende süßliche Speise. — Schlecht ist die alte, verdorbene, mißfarbige von modrigem, oder sonst einem auffallenden Nebengeruch. — Betrügerisch untergeschoben wird ihr im Handel eine Art Grüze von dem italiänischen Hirse, die gelblich und nicht sehr fest, aber blähend und schwer verdaulich ist.

§. 2.

Grüne und getrocknete Erbsen.

I. Frische Schotenerbsen, es seyen nun Zucker-, Garten- oder Felderbsen müssen voll, ansehnlich, schön lichtgrün, noch jung genug, weich, ohne Maden, und süßlieblich von Geschmack seyn.

Die zu alten, harten, hornigen, welken, bleichen, schon gilbenden und mehligen, fad schmeckenden taugen nicht mehr zum Grünverspeisen.

II. Unter den gedörrten Erbsen sind nur die ganz reifen, trocknen, glatten, vollen, egalen, reinen, dünnschaligen, die eine frische, am liebsten grünliche Farbe haben, von vorzüglicher Güte. Weit geringer sind die kleinen, unreifen, oder ausgekeimten, runzlichen, zerstückelten, schimmlichen, madigen, wurmstichigen, oder sonst angefressenen, oder die mit Stockerbsen u. a. Sämereien, als: Steinwicken, einer Art schlechter, grauer, gedörrt eckig aussehender Erbsen, mit Mäusekoth und anderm Unrath verunreinigt sind, und dumpfig riechen. — Die gelben lassen sich nicht so weich als die grünlichen kochen, und die weißen bleiben ganz hart im Sieden, man müßte denn beide Sorten

mit weichem Flußwasser zum Feuer sezen. — Bei den betrügerisch gequellten, wie sie manchmal im Handel vorkommen, um ihnen ein volleres Ansehen zu geben, verliert man nicht nur durch das spätere Eintrocknen an Maas und Gewicht, sondern es kann auch bei unvorsichtig unterlassenem Trocknen die Waare ganz verderben. Gewöhnlich sind sie weniger hart und dicht auf dem Bruche.

III. Die käuflichen schon enthülsten oder geränderten Erbsen müssen trocken, rein, sand- und staubfrei, unzerbröckelt, frisch von Farbe, und gut von Geruch und Geschmack seyn.

§. 3.

Linsen.

Gute Linsen fallen glatt, erhaben, folglich mehlreich aus, sind noch jung genug, haben eine helle, frische, am liebsten weißlich grüne, oder hellgrüne Farbe, nichts von fremdem Gesäme und anderm Unrath bei sich, und keinen Nebengeruch. Die Pfenniglinsen (großen wälschen Gartenlinsen) sind zwei bis dreimal größer, als die gemeinen oder Feldlinsen.

Schlechter zur Speise sind die alten, röthlichen, magern, zu harten, unreinen, ausgewachsenen, runzlichen, schimmlichen, widrig riechenden, und die, welche fremde, verdächtige Saamen enthalten, wie dieß einmal der Fall mit den giftigen Stechapfelsaamen war, die sich indeß durch ihr nierenförmiges, schwarzes, runzliches Ansehen leicht auszeichnen. Ihr Mitgenuß erregt in kurzem Narrheit und Raserei. Gegenmittel sind hier künstliches Erbrechen, hierauf zerflossenes Weinsteinsalz zu 12 — 16 Tropfen alle Viertelstunden, Wasser mit Essig zum Getränke, Klystiere davon, kalte Ueberschläge auf dem Kopf 2c.

§. 4.

Bohnen (Phaseolen).

I. Alle Phaseolen, unter denen die weiße englische, die französische Zwergbohne, und nach diesen die Zwergsäbelbohne die früheſten und beſten Arten ſind, müſſen, noch grün, zum Verſpeiſen jung und zart genug ſeyn. Weniger taugen dazu die dicken, ſchon welkenden, gelblichen, ſpröden, vollen Saamen tragenden Bohnenſchoten. — Zum Grüneinſalzen dürfen ſie nicht in kupfernen oder meſſingenen Gefäßen gelegen, und etwa ſchon Grünſpan angezogen haben, wovon ſie zwar ſchön friſchgrün ausfallen, aber auch vergiftet werden. Die bekannte Probe mit der blanken Meſſerklinge kann hier entſcheiden.

II. Die Bohnenſaamen müſſen zum Verſpeiſen friſch, doch ganz reif, glatt, voll, ganz trocken und mehlreich ſeyn. — Ganz verwerflich ſind die kleinen, unreifen, krätzigen, verſchrumpften, madigen, milbigen, oder die ſchon gekeimten, die betrügeriſch gequellten, weichen Saamen. — Von den ſchwarzen Sau-, Pferde-, Feld-, Futter-, Acker-, Eſels- oder Teckelbohnen gilt daſſelbe.

Dritte Ordnung.
Küchengewächse, oder Gemüsepflanzen.

Erste Abtheilung.
Gemüsewurzeln.

---

§. 1.

Möhren, (Mohrrüben, gelbe Rüben oder Wurzeln, Karotten). — Möhrensaft.

I. Diese durch Kultur veredelten Wurzeln müssen groß, dick, schön spindelförmig, fleischig und saftig genug seyn, eine angenehme, mehr oder weniger sattgelbe, oder auch röthliche Farbe, und einen lieblichsüßen Geschmack haben. — Schlechter sind die ganz weißlichen, die zu dünnen, kurzen, verkrüppelten, zackigen, holzigen, rostfleckigen, fauligen Wurzeln.

II. Der Möhrensaft muß zähe und dick genug ausfallen, von Farbe dunkelgelbbraun oder braunschwärzlich seyn, und einen reinen süßen Wohlgeschmack haben. — Zu wenig eingedickt, und an einem warmen Orte aufbewahrt gährt er fort, beschlägt, schmeckt dann säuerlich, fad, schimmlich. Der angebrannte nimmt einen brenzlichen, bittern Geschmack an. — Durch Bereitung in kupfernen oder messingenen Gefäßen wird er, wie sehr oft der käufliche ist, kupferhaltig, und somit der Gesundheit höchst schädlich. Ausser der

Probe mit einem blanken Stahl, Schlüsseln ꝛc. kann man hier auch die unter dem Artikel Käse I. Absch. 1 Abtheil. 1 Kap. angegebene Kupferprobe machen.

§. 2.

Weiße Rüben.

I. Die Wurzeln der gemeinen weißen Rübe müssen groß und stark genug, rein- und glattschalig, fleischig, geschmeidig, recht schmerig, und saftig genug seyn, einen pikanten, weder zu süßen, noch zu bittern Geschmack haben. Die kleinern schmecken besser, als die übermäßig großen; die besten sind die rothköpfigen.

II. Die Scheiben- oder Tellerbreiten, und nur in der Mitte kurz geschwänzten Mai- oder Tellerrüben sind zarter, als die gemeinen Feldrüben.

III. Die Wurzeln der Feder-, Steck- oder Stichelrüben, (Herbstrübchen), sind klein, kurz, hart, derbfleischig, und roh von nußartigem Geschmack. Dahin gehören: die Märkischen oder Teltower ꝛc., welche gleich den Merseburger oder Leimischen, und den Bairischen Steckrüben, nur einige Zoll lang, und nicht viel über einen halben Finger dick, nicht allzusüß, breiartig sind, und zum Verspeisen vorzüglich geschätzt werden.

IV. Kohlrüben, s. unten Kohl.

Schlecht sind alle krüppliche, grindige, aufgesprungne oder zerborstene, zu wässrig fad schmeckende, alle inwendig hohle, lockere, schwarzfleckige, alle alte, zähfasrige, pelzige, stockige, die gewöhnlich bitter schmeckenden grünköpfigen, und unter den Märkischen zugleich die größeren, inwendig wie eine Wolle so lockern Rüben; faulige sind ganz verwerflich.

§. 3.

Gemeine Mangold- oder rothe Rübenwurzeln, (Römischer Kohl, Beißkohl, Bete, Rohne).

I. Sie müssen schön und stark genug, fleischig, saftig, von Farbe mehr oder weniger satt purpurroth und frisch oder getrocknet süß von Geschmack seyn.

II. Der hier und da verkäufliche Rotherübensalat muß aus frischen, weich genug gesottenen, mit reinem Essig, Kümmel, Meerrettig ꝛc. wohlgewürzten schönen Scheiben bestehen, und einen reinen säuerlich süßen Geschmack haben. — Die zu blassen, sich zu den Wurzeln des gelben und grünen Mangolds in der Farbe hinneigenden sind zum Gebrauch in der Küche nicht so gut. Ganz zu verwerfen sind die inwendig schwarzfleckigen, beschlagenen und von Fäulniß oder Frost schon angegriffenen schwärzern rothen Rüben, denn letztere haben schon viel von ihrer Süssigkeit verloren.

§. 4.

Petersilienwurzeln, (Wurzelpetersilie).

Sie müssen schön spindelförmig, fest, fleischig, durchaus weiß ausfallen, und einen lieblich süßen, mild gewürzhaften Geschmack haben. — Verwerflich sind alle zu fleckigen, pelzigen, holzigen, trocknen, fadschmeckenden, wurmstichigen oder fauligen, weshalb man die in Bündeln hier und da verkäuflichen genau zu untersuchen hat. — Um sie von den giftigen Erdschierlingswurzeln, die ebenfalls weiß, gerade, unten getheilt sind, aber nur Anfangs gewürzhaft, und hinterdrein scharf schmecken, auf deren Genuß erst Schläfrigkeit, Beängstigungen, erschwertes Athmen, Aufschwellung des Magens und Unterleibes, Kolikschmerzen, Schlucken,

Schwindel, Ohnmachten, Zuckungen, Blindheit, Raserei ꝛc. folgen, welchen allen man nur durch Brech- und ölige Mittel: Milch mit Haferschleim, und endlich mit warmen Hollunder- oder Chamillenthee steuern kann, wohl zu unterscheiden, kaufe man keine Petersilienwurzeln ohne Kraut ein, das beiderlei Wurzeln am sichersten charakterisirt, s. Krautpersilie weiter unten.

§. 5.

Selleriewurzeln, (Knollensellerie, Zelleriak).

Alle, sie seyen von der spindelförmig ästigen, oder der knolligen, röthlichgestreiften, oder von der großen runden, mit Fasern besetzten Art, müssen groß genug, durchaus frisch und unverdorben, schön markig, saftig, mild, süß, und rein gewürzhaft von Geschmack seyn. — Schlecht sind die inwendig schwarzgefleckten, erfrornen; zu weichen, oder hohlen, holzigen, von Fäulniß schon angegangenen, wässrigen, fad und widrig schmeckenden Wurzeln, mit vielen Zacken, oder Nebenwurzeln.

§. 6.

Garten-Pastinacwurzeln, (Hammelsmöhre).

Sowohl die spindelförmigen, als die dicken, runden, kleingeschwänzten müssen groß und dick genug, durch und durch schön gelblich weiß, geschmeidig, saftig, von etwas aromatischem Geruch, einem süß gewürzhaften, eignen Geschmack, und, um allen nachtheiligen Verwechselungen auszuweichen, wenigstens noch mit ihrem Herzblatt besetzt seyn. Die Blätter sind nämlich ungleich gefiedert, die Blättchen daran länglich, doppelt sägezähnig, aufsitzend, blaßgrün und glatt. Die gelben Blumenschirme sehen der Dillblüthe ähnlich. — Zu zackige, krüppliche, fleckige, holzige oder pelzige ꝛc.

taugen weniger. — Ihre Verwechselungen: 1) mit den Wurzeln des größern oder Erdschirlings s. oben unter Petersilienwurzel 4. Kap., und weiter unten bei Krautpetersilie. Auch können sie wohl verwechselt werden: 2) mit den giftigen Bilsenkrautwurzeln, welche ebenfalls lang, spindelförmig, aber weißer von Farbe und wenig saftig sind, frisch auch einen betäubenden Geruch, und wenig Geschmack besitzen. Die Blätter von dem weißen Bilsenkraut sind übrigens gestielt, stumpf, lappig ausgeschnitten, weich und wollig, von sehr betäubendem Geruch, und stumpfem, fadem Geschmack; die Blumen sind blaßgelb, und sitzen ohne Stiele auf. Die Blätter des schwarzen Bilsenkrauts oder Tollkrauts dagegen sind nicht gestielt, sondern umfassen den Stengel, und fühlen sich härter, haarig an. Die ebenfalls gelbliche Blumenkrone ist hier mit netzförmigen, purpurrothen Linien durchzogen. — Die Folgen ihres Mitgenusses, und deren Bestätigung s. oben unter Petersilienwurzel. 3) mit den wilden Pastinacen, die aber kleiner, dünner, trockner, und unschmackhafter sind, als die Gartenpastinacen.

§. 7.

Zuckerwurzeln.

Diese zu vier bis fünf und mehreren oben zusammengewachsenen, cylindrischen, glatten, frisch sehr zerbrechlichen Würzelchen, mit 5 — 7 Absätzen oder Ringen, müssen groß genug, wenigstens Fußlang und Fingersdick, unversehrt, aussen schön gelblich, und innen schneeweiß, saftig, aber doch ziemlich hart, oder fest, von gelind aromatischem Geruch, und einem ähnlichen, Manchem widerlichen, zuckersüßen Geschmack seyn.

§. 8.

Kartoffeln, (Erdtoffeln, Tartuffeln, Toffeln, Knollen, Erdäpfel, Grundbirn, Erdbirn, Potacken u. s. w.) Kartoffelmehl, Kartoffelbrod.

I. Die besten Arten von Kartoffeln sind: 1) die frühreifen mit weißer Schale; 2) die Zuckerkartoffeln; 3) die großen, weißen, rothgefärbten Englischen oder Howartskartoffeln; 4) die weißen, langen; 5) die gelben, plattrunden, mehligen, sehr wohlschmeckenden; 6) die länglich-runden, rothen, sehr mehlreichen, von derbem, schmackhaftem Fleisch; 7) die rothen, langen, insgemein nierenförmigen, inwendig rothgeringelten; 8) die rothen, glatthäutigen, oben zugespitzten, unten stumpfen, etwas platten von ganz weißem Fleisch. Vorzüglich wohlschmeckend sind endlich 9) die aus Saamen oder aus bewurzelten Stockstengeln neu erzeugten, zum Theil sehr großen Knollen.

Vollkommen ausgewachsene haben Grübchen, oder vertiefte Augen, als künftige Keime, die mit einer bald rauhen, bald feinern, glattern Haut oder Schale bedeckt sind. Vorzüglich schätzt man die in feuchten Jahren auf hohen Plätzen im Sande erbauten, feinschaligen, durchaus gleich mehligen, welche beim Kochen leicht platzen, und einen reinen, lieblichen, fast nußähnlichen Geschmack haben. — Die Englischen Sorten haben ihrer Größe und Vollkommenheit wegen, in den ersten Monaten die üble Eigenschaft, daß sie im Sieden schon aufspringen, ehe sie weich genug gekocht sind. — Schlecht sind alle anbrüchige, weiche, schwammige, auf ihrer Anschnittfläche bräunliche, bald darauf schwarzbraune, einen bräunlichen Saft ausschwitzende, d. i. gefrorne, oder schon durch Frost getödete, süße Erdbirnen, welche aufgethaut, in wenige Gährung übergehen, und einen Melonengeruch verbreiten, bei eintretender Essiggährung aber ganz

sauer riechen und schmecken, sogleich darauf faulen, dann sich dunkel, und endlich schwarz färben, schmierig werden, und häßlich stinken; ferner alle schon ausgekeimte, faulfleckige, saft- und kraftlose, die ganz dunkelrothen, die in Sümpfen, oder in sehr nassem Lande gewachsenen, im Kochen nicht aufspringenden, wässrigen, schleimigen und klebrigen, so wie jene, welche vielfarbige Striemen, oder Flecken ꝛc. in ihrem Marke haben, widrig fad, bitter schmecken.

II. Gut bereitetes Kartoffelmehl muß schön weiß, und so fein, wie Stärkmehl ausfallen, nur ist es schwerer, als dieses, und immer etwas feucht, aber auch dauerhafter, als das Getraidemehl.

III. Das daraus mit gleichen Theilen andern Mehls bereitete Brod fällt zwar feuchter, dichter und schwerer aus, schmeckt aber gut, ist nährend und dauerhaft. Roh zerriebene Kartoffeln geben ein besseres Brod, als gekochte.

§. 9.

Gartenrapunzel, (Rübrapunzel, gelber Weidrich, Rhapontica).

Die kegel- und spindelförmigen, aussen gelblichen, innen weißen, markigen, wohlschmeckenden Wurzeln von dieser Pflanze müssen zum Verspeisen, als Gemüse und Salat, noch jung, d. i. im ersten Jahre gebraucht werden, ehe sie in Stengel schießen. — Die ältern zähen, bastigen, holzigen Wurzeln taugen weder zu Salat, noch zu Gemüse.

§. 10.

Rettige.

Die besten Rettige sind die Straßburger, Frankfurter, Erfurter ꝛc. von sehr verschiedner Größe und Form,

Form, aussen schwarz, und bald rauh-, bald glattschalig, innen schneeweiß, durchaus speckig, geschmeidig, und saftig, von mehr oder weniger scharfem, beissendem Geschmack. — Schlechter sind die zu lange an freier Luft gelegenen, die inwendig hohlen, strengen, holzigen, trocknen, fleckigen, unschmackhaften Rettige. — Die Monatsrettige, (Forellenradiese, Raphanellen), müssen jung genug, frisch, zartfleischig, geschmeidig, saftig, und von pikantem Geschmack seyn. — Die krätzigen, grobfleischigen, pelzigen, fleckigen, hohlen, wässrigen, alle saft- und kraftlosen alten taugen zum Verspeisen nichts.

§. 11.

Meerrettig, (Kreen, Krien).

Diese Wurzeln, (Stangen) müssen frisch, gerade cylindrisch, lang, dick, glatt, aussen gleich bräunlich, innen durchaus schneeweiß, markig, milchig, von Geschmack angenehm süßscharf seyn, und zerrieben Nase und Augen stark prickeln. — Die alten, nicht gehörig aufbewahrten verlieren durchs Eintrocknen an Kraft und Güte ungemein. — Schlechter sind auch die, welche viele Nebenwurzeln oder Zacken, oder auch aussen und innen viele Rostflecken, Höhlungen, und faule Stellen haben, ferner deren Geruch und Geschmack unerträglich scharf ist, so wie bei den über Winter in der Erde zurückgebliebenen Stangen.

§. 12.

Haferwurzeln, (Bocksbart).

Die nur frisch im ersten Jahre eßbaren Wurzeln, sind oft über einen Schuh lang, und fingersdick, sehen aussen schwärzlich, innen schmuzig weiß, ins Gelbliche fallend aus, und enthalten einen süßschleimigen Milchsaft. — Ungeniesbar sind die alten, zaserigen, und die schon in Stengel geschoßten. — Die wilden sind

spindelförmig, lang, mit wenig Fasern besetzt, aussen gelblich weiß, innen weiß, und ebenfalls süßschleimig von Geschmack.

§. 13.

Scorzonerwurzeln, (Spanische Haberwurzeln, Viperngras, Schlangenmord).

Die Wurzeln von der Gartenscorzonere sind ziemlich lang, spindelförmig, beinahe fingersdick, aussen schwarzgrau, innen weiß, geruchlos, und von einem zukkerartig mehligen Wohlgeschmack. — Schlecht sind die über zwei Jahre alten, holzigen, und die größern, zerbrechlichen, aussen rostfarbigen, innen weißen, aber holzigen, bitterlich herb schmeckenden Wurzeln der Waldscorzonere.

§. 14.

Erdartischocken, (Erdbirn, Stangenkartoffeln).

Die Wurzelknollen davon sind zuweilen viel länger, als die gewöhnlichen Kartoffeln, oft so groß wie eine Mannsfaust, je größer, je besser, fleischig, saftig, und von süßlichem Geschmack. — Verwerflich sind die zu kleinen, noch unvollkommenen, wässrigen, oder schon von der Fäulniß angegangenen, schwarzfleckigen Knollen.

§. 15.

Salap-, (Stendel-, Nag-, Kuckuksblumen- oder Knabenkrautwurzeln).

Diese sehr schleimreichen Wurzeln, die ein sehr nahrhaftes Suppensurrogat ꝛc. für uns abgeben können, liefern mehrere auch bei uns einheimische Orchisarten; z. B. unter andern: 1) die breitblättrige Kuckuksblume, als die dazu tauglichste, mit hohlem, gewöhnlich Fußlangem, und obenhin röthlichem Stengel,

eigentlich ungefleckten, oft auch gefleckten Blättern, purpurrothen, violetten, manchmal weißen Blumen, die sich in eine ovale, nicht sehr große Aehre vertheilen, auf feuchten, gewöhnlich buschleeren Wiesen; 2) die fleckige hat einen hohlen Stengel, größere Mittelblätter, als die obern und untern sind, und hellrothe Blumen mit Purpurpünktchen, die in eine ansehnlichere Aehre vertheilt sind; gewöhnlich nur in Wäldern und auf trocknen Wiesen. Beide Arten haben handförmige, die übrigen aber länglich-ovale, knollige, zwiebelartige Wurzeln. — Alle Orchiswurzeln sind schwer, hart, zähe, weißgelblich, aussen rauh, hin und wieder mit vielen flachen Grübchen besäet, von der Größe einer Kaffeebohne bis zu der einer welschen Nuß, riechen nicht, schmecken aber sehr mild schleimig, so daß ein Quentchen davon gepulvert anderthalb Pfund Wasser, wenn man das Pulver darinne, unter fleißigem Umrühren, gelinde kocht, völlig schleimig und sehr nahrhaft macht. Zu diesem Behufe müssen sie in heißes Wasser getaucht, von ihrer Oberhaut befreit, und 6—10 Minuten lang im Backofen getrocknet werden. — Untauglich sind die ältern, braunen, welken, lockern, wurmstichigen und modrigen Wurzeln.

Zweite Abtheilung.
Gemüßkräuter. Suppenkräuter.

§. 1.
Kohl.

1. Von den Haupt- oder Kopfkohlarten ist der gemeinste: 1) der weiße Kopfkohl, (Weißkraut, Kappus), von rundlicher Form, mittlerer Größe. Im Anfühlen muß dieser derb seyn, und dicht über einander liegende Blätter haben; dasselbe gilt auch 2) vom rothen und blaurothen Kopfkohl; 3) der große Straßburger, oder Braunschweiger Kopfkohl ist platt, groß, breit, und hält zuweilen 15 Zoll im Durchschnitt, schließt sich aber selten fest. 4) Der Erfurter Kopfkohl ist etwas kleiner, giebt aber meist festere Häupter, als der vorige. 5) Der kleine Russische Kopfkohl macht einen rundlichen, etwas zugespitzten, festen, aber sehr kleinen Kopf, der indeß nicht geborsten seyn darf, welches beim überständigen nur zu leicht der Fall ist. 6) Von dem Zuckerhutkohl, (spitzigem Frühkraut; Schwabenkraut; Windelstädter Kopfkohl), mit zugespitztem Kopfe, hat der niedrige, frühe weit kleinere, aber sehr feste, über die Zeit hinaus leicht berstende Häupter; der große höhlige oder bollige aber meist höhlige, fast nie borstende Häupter, deren äußere Blätter, wenn sie überzeitig werden, leicht zu faulen anfangen. 7) Der kleine, rundliche, frühzeitige weiße Kopfkohl (Frühkraut) sowohl, als der größere und länglichere sind etwas spiz, sehr fest, und borsten schon nach einigen Tagen. 8) Der Bisamkohl ist klein rundlich,

etwas zugespizt, nie aber so fest, daß er bersten sollte; beim Zerschneiden hat er einen sehr angenehmen Geruch, und ist unter dem Messer saftig; sein Geschmack ist vortreflich. 9) Der lange, weiße Kopfkohl ist groß, und langköpfig, höhlig, berstet selten. 10) Der bollige, höhlige Kohl der Engländer ist groß, oval, und zum Bersten fest. 11) Der Riesenkohl, (großer schwedischer Kopfkohl) ist ein großer, rundlicher, sehr fester, 50 bis 60 Pfund schwerer Kopfkohl. 12) Der Savoyer Kohl, (weißer Wirsing, Ulmer Kraut) ist etwas länger, aber kleiner, und nicht so fest, als der weiße Kopfkohl. 13) Der Wirsing-Straßburger krauser Kopfkohl (Herrenkraut, Welschkohl, Herzkohl), unterscheidet sich von dem Savoyer durch seine runzlichen, krausen, und mehrentheils dunkelgrünen Blätter; seine Köpfe sind oft nicht groß, und doch derb. Sein Geschmack ist vorzüglich süß und angenehm. — Schön ist jeder Kopfkohl, wenn er einen großen, platten, runden, derb, und fest geschlossenen Kopf bildet, dessen zarte und feingeaderte frischgrün oder weißliche Blätter dicht an einander und hübsch kreuzweis über einander liegen, und der, nebst dem Strunke durchschnitten, innen seine natürliche Farbe zeigt, und seinen frischen Krautgeruch noch hat. — Schlecht sind dagegen 1) alle zu kleinen, spitzköpfigen, leichten, lockern, grobstrunkigen Häupter mit dicken, krausen, grobgerippten Blättern; 2) die sogenannten Schälke oder Flausche, (die Sir, Schlutterkohl) das ist: entweder jene lockern, schlottrichen Kohlgewächse, die zwar alle ihre Herzen noch haben, aber keine Köpfe machen, sondern nach Art der Blatt- und Blaukohle, grob auswärts gewachsen sind, oder jene, die keine Herzen, wohl aber von aussen geschlossene Blätter haben, so daß zwar ihre Aussenseite den flüchtigen Blick täuschen aber ihre innere Leere

durch genauere Untersuchung bald entdeckt werden kann; schlecht und unbrauchbar 3) alle erfrornen Krautköpfe, die durchaus gelb und weiß aussehen, beim Durchschneiden eine Jauche, besonders aus den gelben und weichen Strünken, von sich lassen, und wegen eingetretener Fäulniß äußerst widrig riechen; daß 4) alle beschmeiste, madige, mit Schnecken oder Raupen bedeckte, und davon angefressene, alle gelbe, welke, modrige, halb- oder ganz verfaulte Blätter auszuwerfen sind, versteht sich von selbst.

II. Der Blumen- oder Käsekohl, (Carfiol) muß feinstämmig oder staudig, in starken, beisammenstehenden Büscheln gewachsen, und völlig ausgebildet seyn, auch schön weiße und große, fest geschlossene Blumen (Käse) haben. Schlecht ist jener, welcher harte, holzige Strünke hat, und sehr kleine, flattrige, schmuzig braune Blumen trägt.

III. Zu den Flatter-, Blatt- oder Blätterkohlarten gehört: 1) der braune Kohl (Bauerkohl, blauer, Braunschweiger krauser Kohl) er wächst höher, (wohl anderthalb Elle hoch), als 2) der Bardewycker oder niedrige Braunkohl, der selten einen Fuß hoch wird. Beide haben krause Blätter. 3) Der Sibirische Braunkohl macht keinen Kopf, und hat rothe oder grüne Blätter. — Die Blätter vom Braunkohl sind vor dem Froste eine strenge, harte, blähend, unschmackhafte Kost, werden aber durch etliche Winterfröste mürbe, wohlschmeckend süß, und leicht verdaulich. Die Frühlingssprößlinge von alten Strünken, sind zart, aber weniger wohlschmeckend. 4) Von den Broccoli- oder Spargelkohlarten ist der römische oder purpurrothe viel süßer und zarter, als der braune oder schwarze Broccoli, und bekommt bei guter Wartung große Häupter, welche

sich in der Mitte der Pflanzen, gleich einem Knospenbüschel, zeigen. Der Neapolitanische hat dem Blumenkohl ähnliche weiße oder grüne Köpfe, und ist viel zärter, als der römische. — Alle mit Mehlthau, einem weißlichen, mit kleinen schwarzen Kügelchen (einem Schwammgewächs), untermengten Staube gewöhnlich auf der untern Seite überdeckte, alle mit Mildthau (Mill- oder Milbthau), den eigentlichen Blattläusen, oder ihrem Honig, dem sogenannten Honigthau wie überfirnißte, glänzende, nachher bald gelbe, bald braune, bald blaue, bald röthliche, bald schwarze, runzliche, oder zusammengerollte Kohlblätter sind gleich den von Raupen beschmeißten und angefressenen, oder den verfaulten schwarzen vor dem Verspeisen sorgfältig zu reinigen, oder ganz auszuwerfen.

IV. Der Rübenkohl, (Kohlrabi, Kohlrübe über der Erde) muß schön große, glatte, durchaus geschmeidige, innen ganz weiße, zartfleischige Knollen haben. — Schlecht sind die krüpplichen, knorrigen, fleckigen, hohlen, pelzigen oder holzigen, trocknen, madigen, fauligen Strünke.

V. Die Kohlrüben, (Kohlrabi unter der Erde) Dorschen, Knollen, Klumper- oder Scheerrüben) müssen, ihr gröberes Fleisch ausgenommen, wodurch sie sich, so wie durch ihre schmuzigere Farbe, ihre auffallende Unförmlichkeit, und ihren minder feinen, mehr rohen, erdigen, wiewohl gegen Weihnachten, weit süßern, fast ekelhaft süßen Geschmack von jenen unterscheiden, im Uebrigen von gleicher Güte seyn. Schlecht sind alle holzigen, gefrornen, vollends die ganz erfrorenen Kohlraben, und Kohlrüben.

VI. Alles Sauerkraut, (Sauerkohl) muß frisch, rein von allem Unrath, zart, wohlgesalzen und gewürzt, von reinem, weinartigem Geruch und Geschmack

seyn. Es darf nicht zu süß, (nicht gehörig gegohren), noch auch zu brennend sauer (in die Essiggährung übergegangen) seyn, nicht übel riechen, noch fad, kahnig, stumpf, und unangenehm schmecken. 2) Das wie Sauerkraut eingesalzene Kumpskraut muß aus kleinen, zarten, weichen Kopfkohlhäuptern bestehen, und einen reinen, mild säuerlichen, pikanten Geschmack haben. Schlecht ist das zu grobblättrige, harte, zähe, schaalschmeckende Kumpskraut.

§. 2.

Krautpetersilie, (Peterle).

Die gemeine Krautpetersilie unterscheidet sich von der Hundspetersilie, und dem Schirling, mit denen sie, zum größten Nachtheil der Gesundheit, leicht verwechselt werden kann, durch ihre glatte, hellglänzend grüne, und doppelt gefiederte Blätter; im ersten Jahre hat sie Wurzelblätter, die aus keilförmigen, dreispaltigen, ziemlich stumpfen, im zweiten aber solche, die aus gleichbreiten, in gleichbreite Queerstücke zerschnittenen Blättchen bestehen; die grünlichen Doldenblumen sind flach, und etwas gewölbt; die ganze Pflanze riecht stark angenehm gewürzhaft. Dagegen sind die Blätter der Hundspetersilie (Gleise) länglich, feiner gekerbt, von Farbe schwarzgrün, und zumal auf der Unterfläche, stark glänzend, unzerrieben fast ohne Geruch, zerrieben aber widrig, fast wie Knoblauch riechend; die Blumen sehen weiß aus. Auch hat die Gleise wenig Wurzelblätter, sondern immer einen fast nackten, unten braunen Stengel, der sich gleichbaumartig zeigt, dahingegen die Petersilie ihre Blätter stark ausbreitet, und nicht im ersten Jahre, wie die Gleise, in die Höhe geht. —

Der Schierling, (Erdschierling) hat große, lange, glatte, gefiederte, mit etwas dicken, unten am Stengel der Pflanze rinnenförmigen Stielen versehene Blätter; die untern Blätter stehen wechselsweise, und sind drei bis vierfach gefiedert; die obern stehen gewöhnlich gegen einander über, und sind nur zweifach gefiedert; beide aber laufen nach der Spitze zu in ein einzelnes zugespitztes Blättchen aus. Die kleinern Blätter sind lanzettförmig, halbgefiedert, gezähnt und glatt. Auf der Oberfläche sind die Blätter dunkelgrün und etwas glänzend, auf der Unterfläche aber haben sie etwas hervorstehende Mittelrippen, und sehen blaßgrün aus. Gequetscht oder zerrieben riechen sie spezifik, sehr widrig, wie Katzenurin, oder spanische Fliegen, und schmecken süßlich, etwas scharf, und eckelhaft. Ihr Stengel ist rund, hohl, ästig, frischgrün von Farbe, glatt, schwachgefurcht, und, gleich den untern Blattstielen, mit vielen purpurfarbnen oder bräunlichen Flecken besprengt. — Die krause Petersilie ist der gemeinen glatten deshalb vorzuziehen, weil sie sich wegen ihrer krausen Blättchen nicht so leicht mit der Hundspetersilie, oder dem Schierling verwechseln läßt, noch auch so leicht ausartet.

Junge, zart- und fleischgrün-blättriche, rein und lieblich gewürzhaft riechende und schmeckende, mit und ohne feine Würzelchen ist immer besser, als die zu alte, grobblättrige, und stengliche, mit vielen gelben Blättern untermengte, widrig bitter schmeckende Krautpetersilie mit langem und starkem Gewürzel. Petersilie in Menschendung gebaut, hat einen häßlichen Geschmack.

§. 3.

Weißer Mangold, (Beißkohl, Rungelsen).

Die Blätter davon müssen groß, saftig, hell- und glänzendgrün seyn, und starke weiße Rippen und Adern haben, aber noch nicht in Stengel geschoßt seyn. Wohlschmeckender sind die sehr großen, blaßgrünen Blätter des Schweizer-Mangolds, (römische Bete, Cardanenbete, römischer Kohl) mit drei Finger breiten Stengeln, als ein spätes Herbstgemüse, von dem in Ansehung seiner Güte das nämliche gilt, was oben vom Kohl gesagt wurde.

§. 4.

Laucharten.

I. Porreh, (spanischer Lauch), hat flache Blätter, und häutige, einzeln und gerade stehende, etwas kleinere Zwiebeln, die hingegen an dem breitblättrigen Lauch seitwärts hängen. Der Schaft von diesem ist wohl zwey Ellen hoch, und unterwärts mit breiten, flachen, saftigen, einen Zoll breiten, und 6 bis 8 Zoll langen Blättern besetzt. Beide sind sehr zart, und haben einen angenehm flüchtigen Geruch und Geschmack.

II. Perllauch mit seinen kleinen, höchstens haselnußgroßen, weißen und glänzenden, den Wachsperlen ähnlichen Zwiebeln unterscheidet sich auch von der Porreh durch seinen feinern Geschmack.

III. Der Knoblauch hat grasartige, flache Stammblätter, und eine zusammengesetzte, d. h. aus mehrern kleinen büschelförmig zusammensitzenden Zwiebelchen oder Zehen bestehende rundliche Zwiebel, die mit einer aus dem weißen ins dunkelrothe schillernden Haut umgeben, und unterwärts mit dünnen Fasern besetzt ist. Die kleinen Zwiebelchen sind länglich, ge-

krümmt, scharf zugespitzt, auf der einen Seite flach, auf der andern bauchig, übrigens fest, weißfleischig, saftig, und jede mit einer eignen Haut überzogen, bei uns von scharfem süßlichem Geschmack, und einem eignen durchdringendstarken, unangenehmen und flüchtigen Geruch. Sie müssen gut unter feuchtem Sande aufbewahrt seyn.

IV. Der Rockenbolle (Roccambolo, Schlangenknoblauch) hat flache, gekerbte Blätter, zweischneidige Blattscheiden, eine dem gemeinen Knoblauch ähnliche Zwiebel, mit Nebenzwiebeln, und einen gemischten nicht unangenehmen Lauch- und Knoblauchgeruch. Die anfangs purpurfarbigen, nachher aber weißlichen Saamenzwiebelchen in dem kugelrunden Kopfe oben am Stengel sind insgemein zum Küchengebrauch bestimmt, (weniger die Wurzelknollen), und weit lieblicher, als der Knoblauch, von Geschmack. — Sehr wohlschmeckend ist auch der unter dem Namen Egyptische Zwiebel neuerlich bekannt gewordene Lauch, mit seinen untern Mutterzwiebeln, und obern meist Welsche Nuß großen Saamenzwiebeln.

V. Die Schalotten (Eschlauch) haben einen fast ganz nackten runden Blumenschafft, eine häutige Scheide, pfriemenförmige Blätter, und überhaupt, auch in den Bollen oder Zwiebeln, viel Aehnlichkeit mit dem Schnittlauch. Unter allen Zwiebelgewächsen sind sie von dem mildesten Geschmacke.

VI. Der Schnittling, Schnittlauch (Graslauch) hat einen nackten, in Gärten oft schuhhohen Blumenschafft, runde pfriemen- fadenförmige Blätter von gleicher Größe und Form, zusammengedrückte, lange, ovale Zwiebelwurzeln, und einen sehr starken lauchartigen Geruch. — Der Johannislauch (Holländische Lauch, großer Hohllauch) eine sehr schmack-

hafte Spielart des Schnittlauchs hat längliche Zwiebeln, und schnittlauchähnliche Schlotten.

Bei einer möglichen Verwechselung des Krauts dieser Laucharten, zumal des wilden Knoblauchs, mit dem Kraut der giftigen Zeitlose, muß man auf den Geruch des letztern merken; denn frisch zerschnitten riecht es, wie Saubohnen, gekocht aber wie abgegossenes Wasser von bittern Mandeln.

VII. Die Zwiebeln oder Zipollen mit nackten unterwärts bauchigen Blumenschafft, und runden Blättern, rothe und weiße oder gelbliche, müssen groß, und doch zart genug und mild seyn. Die Sommerzwiebeln sind rundlich, die Winterzwiebeln (Schleiß- oder Spaltzwiebeln) mehr länglich, und oben insgemein gespalten, die spanischen mehr platt, als rund, und oft wohl Hand breit, auch von mildern Geschmack, als die Sommerzwiebeln. Die weniger bekannten Bergzwiebeln mit sehr langem Blumenschaffte, und je vier beisammenstehenden, lanzettförmigen, gleichzollbreiten, narcissenartigen Blättern, sind weiß, meist kugelförmig, nur etwas zusammengedrückt, und mit sehr vielen kleinen Zwiebeln umgeben, die durch Fäden mit der Mutterzwiebel zusammenhängen. Ihr Geruch ist kaum lauchartig, etwas mehr der Geschmack. — Die Blätter und Schlotten von allen diesen Laucharten müssen zum Verspeisen noch frischgrün, zart und jung seyn. Zu alte, bastige, trockne, gelbe, faulige fallen weg. — Die Zwiebeln davon dürfen nicht zu hart, scharf und beißend, vielweniger mobrig oder von Fäulniß schon verdorben seyn.

§. 5.

Garten-Spargel, (Gemeiner Spargel).

Die Spargelstengel müssen frisch geschnitten, schön, stark, fett, zart, durchscheinend, fast ganz geniesbar,

und wohlschmeckend seyn. Die weißen und rothköpfigen Stengel sind zwar die stärksten und schwersten, aber nur drei Zoll in der Länge gut und genießbar. Die grünlichen sind nicht so stark als die weissen, doch noch ziemlich dick, und desto länger, und von vorzüglichem Wohlgeschmack. Der Holländische und Darmstädter Spargel sind die berühmtesten Sorten. — Schlecht sind die schon zu alten, dunkelgrünen, harten, holzigen, zu sehr geschoßten, oder über einen Tag geschnittenen, unschmackhaftern, oder die bitter schmeckenden, kleinen, dünnen, magern, fleckigen Stengel.

§. 6.

Gartenampfer (Gemüseampfer, Englischer Spinat); Sauerampfer.

I. Die untern eirundlanzenförmigen, oft einen Schuh langen, und an der Grundfläche einen halben Schuh breiten, etwas runzlichen, und die obern pfeilförmigen Gartenampferblätter an ihrem zwei bis sechs Schuh hohen, mit kleinen Blättern besezten, gefurchten, grünen, oft auch rothen Stengel müssen jung, noch saftig genug seyn, und einen angenehmen säuerlichen Geschmack haben.

II. Die länglichen, pfeilförmigen Sauerampferblätter, und zwar 1) die des großen oder Jungfersauerampfers sind groß, einige über 18 Zoll lang, und 6—7 Zoll breit, grasgrün, zärter, als an andern Sorten, aber nicht so saftreich; 2) die des Wiesensauerampfers mit weißer Blume sind länglich, 2—3 Zoll und drüber lang, anderthalb Zoll breit, schmal, stumpf, zugespizt, fast eirund, an ihren untern Theilen gekerbt, im Frühjahre grasgrün mit Roth untermengt; an dem langen (Vinette) aber weit größer

und lichtgelb; an der kleinen Vinette pikenförmig, rothadrig und sehr saftreich; 3) die des französischen Sauerampfers bisweilen fast rund, bisweilen spizig, meergrün, und insgemein säuerlicher als am langen. — Alle Sauerampferblätter müssen jung, frisch und noch grün verspeißt werden; dur'chs Trocknen verlieren sie ihren sauren, lieblichen Geschmack, durch's Alter ihre Zartheit und Vollsaftigkeit.

§. 7.

Schmalblättriger Weidrich.

Die ungestielten, lanzenförmigen, scharfzugespizten, und auf der untern Fläche queergeaderten, zum Theil wohl 9 Zoll langen und über 1 Zoll breiten, weitläuftig, kaum merklich gezähnten Blätter dieser Pflanze werden, wenn sie noch jung ist, nebst den Ausläufern, als Gemüse verspeißt.

§. 8.

Wiesenkohl.

Diese auf feuchten Waldwiesen und Grasplätzen, an Bächen 2c. bei uns wild wachsende Pflanze hat herzförmige, gefiederte, mit Haaren sägeförmig eingeschnittene, den eckigen, astlosen Stamm umfassende hellgrüne Blätter, davon die untersten sehr groß und mit weichen Stacheln besezt, die obern lanzetförmig, und weniger, die obersten aber gar nicht eingeschnitten sind; nur die jungen, noch ganz grünen, frischen Blätter können von der ärmern Volksklasse statt Kohl genossen werden, wenn sie zuvor gut abgewaschen sind.

§. 9.

Spinat (spanisches oder grünes Kraut.)

Dieß weiche, saftige Sommergewächs hat bald spizigere, bald rundere Blätter. Die noch jungen, grü-

nen von den beiden ersten Schnitten sind die besten zur Speise. Die Sommerspinatblätter fallen beim Kochen nicht so zusammen, als die vom Winterspinat. — Alle gelbspizige, erfrorne, welke, zu alte, rauhe Blätter von dem geschoßten Spinat sind auszuwerfen, und die beschmeißten, oder mit Raupen ꝛc. besezten vor ihrer Zurichtung sorgfältig davon zu reinigen.

§. 10.

Gartenmelde, (Hahnenkamm.)

Die dreieckigen, gestielten, am Rande ungleich gezähnten, weißen, ins Gelbe fallenden, oder blaßhellgrünen, zum Theil roth eingefaßten, geruchslosen Blätter dieser Pflanze müssen zu Gemüse groß, breit, zart und weich genug seyn. Auch hier übersehe man das Raupengeschmeis u. a. nicht, und wasche alles mit Wasser wohl ab. — Um den faden, letschigen Geschmack dieses gekochten Gemüses, so wie des Spinats ꝛc. zu verbessern, versetze man sie mit jungen Senfblättern oder mit Sauerampfer ꝛc.

§. 11.

Körbel, (Körfel.)

Er wird drei bis vier Fuß hoch, hat zarte, doppelt gefiederte Blätter, und stumpflappige, eingeschnittene, mattgrüne Blättchen. Der Geschmack der ganzen Pflanze ist gewürzhaft, spezifisch süßlich, und eben so der Geruch. Das Kraut muß noch jung und frisch verspeißt werden; getrocknet besizt es fast keinen Geruch und Geschmack. Alle gelben oder schwarzen Blätter kommen unter den Abgang. Man hüte sich übrigens vor der Verwechslung dieses Krautes mit dem ihm zufällig beigemengten kleinen Schierling, s. oben unter Krautpetersilie.

§. 12.

Cardonen, Spanische Carden, Cardonen-Artischocken.

Die nebst den zarten Stengeln allein genießbaren Rippen von den Artischocken ähnlichen, nur ungleich stärkern, größern, und allemal mit scharfen Stacheln versehenen Blättern müssen gehörig gebleicht, oder schön weiß aussehen, und einen sehr lieblichsüßen Geschmack haben.

Alle welke, fahle, dürftige oder zu alte, faule Stengel ꝛc. taugen nichts.

Uebrigens kann man zu Gemüsen noch mancherlei Kräuter benuzen, z. B. die Blätter der Bachbungen (Bachbohnen, Wasserbohnen, der Nesseln, der Malven, der Runkelrüben u. a., nur muß man sie ihres faden Geschmackes wegen beim Kochen ebenfalls mit Brunnenkreße, Senfblättern, Sauerampfer oder andern Aromen versezen.

Dritte Abtheilung.

Gemüseblumen.

§. 1.

Gemeine Artischocke.

Die besten sind 1) die rothen Artischocken mit großen Blumenköpfen, die breite, braune, einwärts gebogene Schuppen und einen sehr dicken fleischigen, eßbaren Fruchtboden haben. Weniger schmackhaft sind 2) unsere gewöhnlichen grünen oder französischen mit kleinen, mehr kegelförmigen Köpfen, und schmalen, grünen, mehr auswärts gebogenen Schuppen. 3) Die stachligen, mit kleinen, aber häufigern Köpfen, dienen vorzüglich zum Einmachen. — Alle müssen gehörig reif seyn, d. i. an den Schuppen oder am obern Theile des Kelchs, da, wo sie gemeiniglich ein oder zwei Stacheln haben, ins Gelbliche fallen, ohne doch zu alt, und etwa modrig im Keller ꝛc. geworden zu seyn. Die untern Schuppenenden müssen gleich dem Fruchtboden fleischig, weich, zart und wohlschmeckend seyn.

§. 2.

Gemeine Kapern (Kappern.)

Für die beste Sorte hält man die Linsen- oder Erbsengroßen noch gestielten, festen und harten Italienischen, Cyper- und Toulonschen Kapern, die aber frisch, grün, ganz, rund seyn, und einen rei-

nen säuerlichen Geschmack haben müssen. Auch die so beschaffenen großen Kapern sind, wenn gleich so locker, daß sie sich leicht aufblättern, nicht zu verachten. —

Schlecht sind die stiellosen, schwärzlichen, schmierigen, platt gedrückten, zerquetschten, oder zerstückten, alten, unschmackhaften, verdorbenen, und überhaupt alle Kapotkapern.

Die Stelle der ächten Kapern vertreten auch wohl die Bohnen- oder wilden Kapern, nur daß sie einen mehr bitterlich gewürzhaften, wenn auch nicht unangenehmen Geschmack haben. — Angenehmer und aromatischer schmecken die sogenannten Kapuzinerkapern, d. i. die eingemachten Blumenknospen ꝛc. der Indianischen Kreße.

Unter den Afterkapern müssen die widrig herben Blumenknospen des schwarzen Hollunders oder Flieders, und die zugleich verdächtige Knospen der Butten-, Dotter- oder Kuhblume vorzüglich verworfen werden. — Die Giftmischerei, welche manche Kaufleute mit den Kapern treiben, daß sie den verdorbenen, unscheinbaren, durch Kochen und Stehenlassen in kupfernen Gefäßen ein lebhafteres Grün geben wollen, oder sie mit Kupferspähnen wieder frisch grün auffärben, läßt sich auf die schon oben angezeigte Art durch einen blanken Stahl entdecken, der, in eine solche Kaperbrühe gelegt, rothkupfrig anläuft ꝛc.

Vierte Abtheilung.

Gemüsefrüchte.

§. 1.

Gemeine Gurken (Kimmerlinge, Cucumern.)

I. Die frischen Gurken, unter denen die mittelmäßig großen Schlangengurken vorzüglich geschätzt werden, müssen schön grün von Farbe, ganz hart, rein- und dünnschalig, frisch genug, und so spröd seyn, daß sie, auch nur wenig gebogen, sogleich von einander brechen, ein festes, weißes, durchsichtiges Fleisch, und einen angenehmen, nicht bittern Geschmack haben. — Grindige, fleckige, angefressene, verkrüppelte, oder sonst schlecht aussehende sind von eben so geringem Werth, als die zu alten, gelben, oder schlecht schmeckenden weißen, die dem Fingerdruck leicht nachgebenden, weichen, halbfauligen, oder auch die zu zähen, welken Cucumern.

II. Die Pfeffer- oder Essiggurken müssen höchstens Fingergliedlang, je kleiner, je besser, hübsch dunkelgrün von Farbe, und hart, von Geschmack aber rein weinsauer seyn, wie die guten Nürnberger Essigkümmerlinge, und die Bordeauxer Pfeffergürkchen.

III. Die Wasser- oder Salzgurken müssen sich in ihren Eigenschaften den Pfeffergurken nähern, und übrigens nur wenige Kerne, wie die Schlangengur-

ken, bei sich führen. — Alle schwärzliche, schmierige, kräzige, kahnige, verdorbene, übelriechende, und zum Theil häßlich schmeckende Pfeffer- und Salzgurken sind auszuwerfen.

Die mit Grünspan gefärbten oder in kupfernen, messingenen ꝛc. Gefäßen gesottenen und stehen gelassenen Gurken sind für die Gesundheit ein Gift. Man entdeckt dieß durch den rothen Kupferüberzug, den eine in dergleichen Gurkenbrühe gelegte blanke Messerklinge ꝛc. bekommt, auch schon an der hochgrünen Farbe der Gurken selbst.

§. 2.

Kürbisse.

Diese theils oval cylindrischen, mehr oder weniger dunkelgrünen, inwendig gelben oder orangefarbenen (Melonenkürbisse), theils runden, pomeranzengrossen und gelben, theils birnförmigen, braungrünen, milchweis gestreiften, theils warzigen oder höckerigen, gewöhnlich gelben oder gefleckten, manchmal grünstreifigen, theils länglich eirunden, glattschaligen, grau oder weiß bestäubten (Comolenga), mehr oder weniger großen und bis zu 30 und mehreren Pfund schweren (Centnerkürbisse) Früchte des gemeinen Kürbis müssen gehörig reif und ausgewachsen, (dieß sind sie, wenn die Ranken von neuem wieder zu blühen anfangen), gesund und vollkommen, ohne Faulflecken, recht fleischig oder markig seyn. — Schlecht sind die ungleich gereiften, fleckigen, zu weichen und halb gefaulten, modrigen, anbrüchigen Kürbisse.

§. 3.

Melonen.

I. Unter den Kantaluppen, einer Hauptmelonenart von dicker, schwammiger Schale, und wenigem

eßbarem, aber desto wohlschmeckenderm Fleische, sind die besten: 1) die schwarze italiänische von dunkelschwarzgrüner Farbe, groß, unförmlich, mit einer dicken, schwammigen Schale, und einem dunkelgelben süßen Fleisch von köstlichem Geschmack; 2) die mehr längliche, nicht so warzige Orangenkantaluppe von demselben Fleisch; 3) die reif etwas gelbliche, minder warzige, aber ebenfalls platte, zu Zeiten etwas gerippte grüne Kantaluppe mit dunkelgelbem sehr wohlschmeckendem Fleisch; 4) die weiße, große und etwas gerippte, platte, warzige, auswendig grüne, etwas weißgesprenkelte, sehr dickschalige, mit wenigem, ganz weißen, süssen, schmelzenden und sehr saftigen Fleisch. 5) die frühe versilberte Orangenkantaluppe, die warzig und grün von Farbe, aber reif, durch und durch strohfarben gefleckt ist; haltbar und von treflichem Geschmack; 6) die Florentiner sehr stark warzige, ziemlich große, sehr dickschalige, von Fleisch gelbe, ungemein wohlschmeckende; 7) die Kömpinkantaluppe, länglich, etwas platt, warzig, anfangs grün, gegen die Zeit der Reife aber strohgelb, von starkem Wohlgeruch, und ganz vorzüglichem Wohlgeschmack; 8) die frühe Holländische oder Prinz von Oranien; etwas rund und gerippt, gelbfleischig, und sehr gut von Geschmack; 9) die rothe meist kugelrunde, etwas platte, mäßiggroße, klein- und dichtwarzige, dünnschalige, dunkelblutrothfleischige, von sehr lieblichem Geschmack; 10) die spanische mäßig große, etwas platte, strohgelbschalige, ganz fein- und dünnwarzige, ziemlich dick- und schneeweißfleischige von sehr feinem Geschmack; 11) die gerippte, grüne, reif etwas gelbe, sehr platte, tief gefurchte von demselben Wohlgeschmack; 12) die Zwergkantaluppe, kugelrund, meist glatt und sehr zartwarzig, grün und strohgelb gestreift, sehr schmackhaft;

13) die frühe, spanische, große, meist kugelrunde, glatt- und dünnschalige, schmalstrohgelbgestreifte von hellgrünem, sehr saftigem und angenehm schmeckendem Fleisch.

II. Die besten unter den Nezmelonen müssen ziemlich groß und lang, über und über mit einem erhabenen weißen, zur Zeit der Reife hellgelbfädrigem Neze überstrickt seyn, eine dünne auf dem Schnitt dunkelgrasgrüne Schale, und darunter ein dunkles, orangegelbes, saftiges, dickes und festes Fleisch mit eßbarem Marke haben.

III. Die gereiften oder geriefelten Melonen haben glatte, grüne Furchen, aber genezte, zwischen durch mehr gelbe Rippen. Ihre Schale muß auf dem Schnitt grün, ihr vom Mark ganz losgetrenntes Fleisch aber schön gelb, saftig und schmackhaft seyn. — Schlecht sind die wäßrigen, oder aber mehligen und unschmackhaften unter denselben.

IV. Die frühen Melonen sind nicht sehr groß, mehr rund, als lang, außen etwas genezt, und inwendig goldgelb, ohne merkliche Riefen, übrigens bei guten Jahren ganz wohlschmeckend, oft aber auch etwas mehlig.

V. Die weißen Melonen sind oval, außen ganz glatt und immer weiß, anfangs wie mit feinen Härchen besezt, dünn- und auf dem Schnitt dunkelgrünschalig, von weißlichgelblichem Fleisch und gelblichem Mark. Ihr Fleisch ist sehr süß und schmilzt auf der Zunge. — Ueberreif wird es eisbrönig, zu wäßrig, und verliert seine an sich geringe Konsistenz vollends ganz. — Alle geborstene, kleine, welke, halbreife oder unreife, faule oder verschrumpfte sind ungenießbar, gleich denen, welche einen wäßrigen ungewürzhaften, groben, schleimigen Saft bei sich führen.

§. 4.

Wassermelonen (Angurien.)

Diese mehrentheils rundlichen oder ovalen, doch auch länglichen, mit stachligen Häkchen besezten, oft sehr großen, und bis 30 Pfund schweren Früchte haben unter ihrer Rinde manche ein röthliches, manche ein weisses, sehr weiches, saftiges, angenehm süß schmeckendes Fleisch. Die hochrothfleischigen werden für besser und süßer, als die weißen gehalten, zumal wenn sie zugleich einen Muskatengeschmack haben. Die unreifen, d. h. die noch nicht recht hohlklingenden sind, gleich den überreifen, fauligen und anbrüchigen ꝛc. ganz zu verwerfen.

§. 5.

Oliven.

Gute Oliven müssen frisch und glänzend, schön grün von Farbe, hart von Fleisch, nicht zu bitter von Geschmack, und in den Fäßchen noch ganz mit der Lake oder Brühe bedeckt, also gut erhalten seyn. Die Italienischen, und unter diesen die Florentinischen, deren Fleisch sich gut von den Kernen los löst, sind zwar insgemein klein, aber von vorzüglichem Geschmack. Auch die Französischen, zumal die Provencer und Languedocer kleinen, die nicht größer wie die Eicheln sind, werden sehr geschäzt. Bei einigen sizt das Fleisch fest am Steine. — Schlechter sind die, wenn gleich Muskatennußgroßen, aber bleichgrünen, etwas bitterlich schmeckenden Spanischen und Portugiesischen Oliven. — Die weichen, braunen, schwärzlichen, fleckigen, so wie die schimmlichen und ranzig schmeckenden sind noch dazu ungesund. — Die mit Grünspan gefärbten sehen hochgrün aus, und sind, wie die Salzgurken, s. oben, auf Kupfer zu prüfen.

Fünfte Abtheilung.

Salatkräuter, Lattiche.

§. 1.

Gemeiner Gartensalat, oder Lattich (Laktuk.)

Dieser durch seine rundlichen Wurzelblätter, und seine herzförmigen Stammblätter sich auszeichnende Salat begreift vier Hauptarten in sich: 1) den gemeinen nicht schließenden Stech- und Schnittsalat, der zum Verspeisen noch jung und zart genug seyn muß; 2) den krausen Salat (krause Laktuke), der entweder als Schnittsalat, oder an seinen größer gewordenen Blättern oben zusammengebunden und gebleicht, im Winter als Winterendivien genossen wird; 3) den Kopfsalat (Köpfellattich) a) entweder mit schlechten, meist glatten, rundlichen Blättern (frühen, kleinen oder mittelmäßig großen, oder großen Kopfsalat, der später schließt, oder endlich sehr grossen Kopfsalat); oder b) Kopfsalat mit gefalteten und meist frisirten Blättern (frühen Eiersalat, Montrée); oder c) schraubenförmig schließenden Kopfsalat. Uebrigens hat man eine große Menge Sorten Kopfsalat sowohl einfarbige, hell- und schwarzgrüne, braune, gelbe, als auch rothgefleckte ꝛc. von verschiedenen Namen. — Der beste Kopfsalat muß feste, gut geschlossene, zart und frischblättrige Häupter haben, wie der grüne und braune bis Johannis, und der gelbe, besonders der Forel-

lensalat, durch den ganzen Sommer bis in den spätesten Herbst giebt. Beliebt ist auch der schwarzgrüne Schlesische Kopfsalat u. a. — Schlechter ist aller geplazte, geschoßte, zu lockerhäuptige, oder gar flattrige, rauh-, hart- und faulblättrige Kopfsalat.

4) Unter den Endivien-, Lattuch- (Sommerendivien, Band- oder Bindsalat, römische Latuke, wälscher Salat) Arten sind die dunkelgrüne, aufrecht wachsende, sich selbst schließende Egyptische Sommerendivie, und der rothe Bandsalat mit vielen braunrothen Flecken, welcher sich nicht selbst schließt, sondern gebunden werden muß, mürber und wohlschmeckender, als die weißen Sommerendivien ꝛc. Die im Dunkeln, im Keller ꝛc. aus den Wurzeln hervorkeimenden, auch wohl mit Sand überschütteten Blätter, werden, wegen Mangel des Sonnenlichts weiß und mürber (gebleichte Endivien).

§. 2.

Gartenkresse.

Diese zeichnet sich unter andern vorzüglich durch ihre länglichen, insgemein platten, vielspaltigen Blätter ꝛc. aus, deren tiefe Einschnitte von einander abgesondert stehen. Die erst späterhin breitblättrige Abart (Pfefferkraut) unterscheidet sich, so lange sie noch klein und genießbar ist, von der gemeinen durch nichts, und wird auch von der Blüthezeit an, wo sie ihre großen Blätter meist abwirft, dieser wieder ganz gleich. Lezteres ist auch der Fall mit der krausen Kresse. — Die Blätter müssen jung genug und zart, frischgrün, und von scharfem Geschmack seyn.

§. 3.

Brunnenkresse.

Diese unterscheidet sich durch ihre gefiederten großen, saftigen Blätter, deren Blättchen fast herzförmig und am Rande etwas eckig sind; das einzelne Endblatt aber ist weit größer, als die übrigen. Die kleine, nicht so groß- und dickstengliche, noch auch so großblättrige ist besser, und von milderm Geschmack, als die großblättrige braune Abart von scharfem, bitterlichem Geschmack. — Die durch Kultur veredelte schmeckt nicht so widrig, sondern süßer.

Man darf die Brunnenkresse nicht verwechseln: 1) mit der gewöhnlich höhern, und schon im Mai blühenden bittern Gauchblume an sumpfigen Orten, die auch mehrere Blatt- und Wurzelausläufer und rundliche, oder herzförmig gelappte, am Rande etwas stumpfeckige Wurzelblätter, aber eirundliche, stumpfgekerbte Stengelblätter von bittern Geschmack hat; 2) mit der Wiesenkresse auf feuchten Wiesen, welche glatte, gefiederte Blätter hat, davon die untern aus kleinen rundlichen, oder auch länglichen Blättchen, mit einem eckigen Endblättchen, bestehen, die Blättchen der obern aber lanzettförmig und sehr schmal sind. Die Pflanze blüht übrigens im Mai mit größern fleischfarbnen Blumen, als die Brunnenkresse, und schmeckt frisch beissend, kreßartig.

§. 4.

Aechtes Löffelkraut (Löffelblatt, Löffelkresse.)

Diese Pflanze hat herzförmig rundliche, langgestielte Wurzelblätter, und stiellose, kleinere, schmälere, etwas ausgeschweifte, buchtige, gezähnte, glänzendgrüne, saftige Stengelblätter von eignem, bitterlich salzartigem, beissendem Geschmack, und zerrieben von

einem besondern scharfen balsamischen Geruch, die sich beide unter dem Trocknen verlieren. — Da das Löffelkraut mit den mehr herzförmigen, als runden, ungleich, etwas eckig gekerbten, in der Mitte oft mit einem schwarzen Flecken bezeichneten, unangenehm bitter schmeckenden Blättern des Feigwarzenkrauts (Pfennigsalat) nicht nur verwechselt, sondern auch dieses jenem absichtlich aus Betrügerei beigemengt wird, so sollte man sich das Löffelkraut jährlich lieber selbst im Garten bauen.

Von der Brunnenkresse, und dem Körbel, wenn diese etwa darunter vorkommen sollten, kann man es leicht unterscheiden, s. vorher Brunnenkresse, und oben Körbel.

§. 5.

Tripmadam, (Trique Madame, Kleine Hauswurz).

Die Blätter dieser Pflanze sind rundlich-pfriemenförmig, bläulichgrün, mit der Grundfläche nicht angewachsen, und stehen jung in fünf Reihen dicht beisammen. Die Stengel sind röthlich, und liegen erst auf dem Boden, schlagen hier einen Bogen, und stehen dann gerade aufrecht.

Der Mauerpfeffer (klein Hauslauch) unterscheidet sich leicht davon durch seine runden, ovalen, saftigen, gelben Blätter, und frisch durch seinen scharfen, brennenden Geschmack, so wie das sechseckige Sedum durch seine fast eiförmigen, über dem Grunde angewachsenen, sechsreihigen, mehr röthlichen, und nicht scharf schmeckenden Blätter; beide sind auch kleiner, als Tripmadam, die bekanntlich allein unter den Kräutersalaten vorkommt.

§. 6.

Rapunzel (Rabünzchen, Schaafmäuler, Feld- oder Ackersalat).

Diese so häufig zum Salat benutzte Pflanze unterscheidet sich von ihren übrigen Arten durch einen zweitheiligen Stengel mit glattrandigen und lanzettförmigen Blättern ꝛc. — Die in Gärten gezogene ist besser und zärter, als die auf Aeckern ꝛc. gewachsene. — Zu alte, harte, pelzige, geschoßte Stöcke taugen nichts mehr zum Verspeisen.

§. 7.

Kohlportulac, (Gemeiner Portulac, Bunzelkraut).

Die Stengel davon sind rund, dick, saftig, roth von Farbe, haben häufig kurze Nebenzweige, und keilförmige, dicke, saftige, ganz randige und bleichgrüne Blätter, von säuerlichem Geschmack. — Der in Gärten gezogene Portulac wird größer, saftiger, und hat breitere Blätter, als der wildwachsende. Der gelbe ist besser, als der grünblättrige.

§. 8.

Borretsch, (Borrage, Wohlgemuth).

Die sehr rauhe, mit scharfen, harten, geraden Borsten besetzte Pflanze trägt an ihrem ziemlich ästigen, aufrechten, hohlen, saftigen Stengel abwechselnd stehende, und den Stamm etwas umfassende, ungestielte, herabhängende, eirundlängliche, stumpfspitzige, ganzrandige, dunkelgrüne, etwas runzliche, oben kürzere und breitere Blätter, und besitzt einen wässrigen, kühlenden, Gurkenähnlichen Geschmack. — Nur die zarten, jungen Blätter und hellblauen radförmigen Blumen nimmt man zum Salat ꝛc. — Die Blätter darf man vor der Blühezeit nicht mit den ähnlichen, aber langgestielten, großen herzförmigen, sehr weichen, auf

der Oberfläche dunkeln, auf der Unterfläche helleren, saftigen Blättern der Esels- oder Springgurke verwechseln, die sehr stark purgiren.

§. 9.

Wegwarte, (Eichorien, Hindläufte).

Nur die wie Endivien 2c. gebleichten, zartern, und milder, angenehmer und nicht so bitter, als die der wildwachsenden Eichorie, schmeckenden Blätter der in Gärten gebauten, werden als Salat 2c. gespeist.

§. 10.

Pimpinelle, (Wälscher Bibernell).

Diese unter Kräutersalaten und Kräutersuppen häufig gebrauchte Pflanze hat gefiederte Blätter, und einander gegenübersitzende, ovale, sägezähnige, hellgrüne, nach oben zu größere Blättchen, mit einem einzelnen Endblättchen, riecht wenig, und schmeckt schwach zusammenziehend. — Die statt ihrer oft eingesammelten Blätter des Wiesenbibernells sind ungleich gefiedert, und die Wurzelblätter haben lange Stiele. Die auch damit zu verwechselnde kleine Bibernelle hat doppelt gefiederte Blätter, deren Blättchen an den Wurzelblättern rundlichoval, an den Stengelblättern lanzettförmig, schmal oder gleichbreit, alle aber eingeschnitten sind.

§. 11.

Pfaffenröhrchen, oder Löwenzahnsprößlinge.

Diese gelblichweißen, zarten, fast gar nicht bittern Sprößlinge der in lockerer Erde, oder im Keller des Winters über aufbewahrten Wurzeln vom Löwenzahn lassen sich mit Nutzen als ein Frühsalat 2c. verspeisen. Nur müssen die spindelförmigen, spannenlangen, fingersdicken, zuweilen ästigen, befaserten, aussen braunen, in-

nen weißen, mit einem holzigen Streifen in der Mitte durchzogenen, bitterlichen Wurzeln noch gesund und frisch seyn, d. i. einen milchartigen Saft enthalten.

§. 12.

Winterrübsen.

Nur die ersten, noch jungen und zarten, frischgrünen Blätter vom Winterrübsen und Raps werden als Salat genossen. Die ältern, breiten, rauhen, harten Blätter des schon geschoßten Rübsens taugen dazu nicht mehr.

§ 13.

Kornstöckchen, (Kornraden).

Diese allgemein bekannte im Getraide wachsende Unkrautpflanze muß, will man sie ja im Nothfall als Salat ꝛc. essen, jung gesammelt werden, da sie an sich schon zähe ist, und durch das Alter noch zäher wird.

§. 14.

Dragun, (Eßdragun, Kaisersalat).

Die schmalen, länglichen, spitzigen, ganz glatten, dunkelgrünen, schwachriechenden Blätter müssen im frischen Zustande verspeist werden, wo sie einen angenehmen, scharfen, gewürzhaften Geschmack besitzen.

Vierte Ordnung.

Gewürzpflanzen.

Erste Abtheilung.

Wurzeln.

§. 1.

Kalmuswurzeln.

I. Diese wegen ihrer ringförmigen Absätze wie gegliederten, langen, fingersdicken, etwas platten, frisch, aussen braungrünlichen, glänzenden, hier und da, zumal unterwärts stark befaserten und punktirten, inwendig weißen, weichen und etwas schwammigen, geschält und nicht schnell genug getrocknet in der Luft bald lichtroth anlaufenden Wurzeln, müssen von den vielen weißen Fäserchen gut gereiniget seyn, und, im trocknen Zustande zumal, angenehm balsamisch riechen, und gewürzhaft bitter schmecken. — Die manchmal damit vermengten Wurzeln der Schwerdlilie (Teichlilie, Drachenwurz, Schwertel) unterscheiden sich leicht durch ihre rothbraune Farbe, ihre Geruchlosigkeit, und durch ihren etwas zusammenziehenden Geschmack. — Ganz verwerflich sind die alten, kraftlosen Wurzeln, welche ein gelbes, mehliges, wie von Würmern zerfressenes Mark haben, so wie auch alle schimmliche ꝛc.

II. Der überzuckerte Kalmus muß in schönen, platten Scheibchen ꝛc., von Zucker gut durchdrun-

gen, fest, auf dem Bruche dicht, noch wohlriechend und wohlschmeckend genug seyn.

§. 2.

Ingwer.

I. Von dem bessern weißen, oder geschabten Ingwer, der blos mit einem Messer von seiner groben Oberhaut befreit, und sorgfältig an freier Luft getrocknet ist, weshalb er röthlich-grau, und innen gelblich-weiß ausfällt, sind die trocknen, schweren, im Bruche glatten und harzigen Wurzeln, von starkem, gewürzhaftem Geruch, und sehr scharfem, feurigem Geschmack die besten. — Schlecht sind 1) die leichten, zerbrechlichen, weichen, mürben, oder holzigen, stark faserigen, sehr runzlichen, staubigen und wurmstichigen, nicht recht scharf schmeckenden, alten Wurzeln, deren Wurmlöcher, wie man beim Voneinanderbrechen sieht, betrügerisch oft mit Lehm, Bolus, oder Kreide verrieben sind; 2) der gestoßene, wenn er, wie es mehrentheils der Fall ist, fast aus weiter nichts, als aus dem in den Säcken zurückgebliebenen unreinen Ingwerstaub besteht.

II. Der braune, schwarze, oder gemeine Ingwer ist kein anderer, sondern nur noch frisch vor dem Trocknen mit siedendem Wasser abgebrüht, und schnell in einem Ofen getrocknet, weshalb er grau, fast hornartig, und schlechter als der weiße, ausfällt.

III. Der konfitirte, oder eingemachte Ingwer muß zart, und zwischen den Zähnen mürbe, doch nicht weich, von heller Bernsteinfarbe, und durchscheinend, der Syrup aber, worinne er liegt, hell und noch wohlschmeckend seyn.

§. 3.

§. 3.

Nelkenwurzeln, (Benedict-, Garaffel-, Narden-wurzeln).

Diese beim Aquavitbereiten rc. anwendbaren, aussen braunen, innen röthlich-weißen, federkieldicken Wurzeln, mit langen, spindelförmigen Fasern, müssen, auch trocken, noch etwas von ihrem balsamischen, gewürznelkenartigen Geruch, ihren ähnlichen bittern und herben Geschmack aber noch ganz haben, und deshalb sehr vorsichtig im Schatten an freier Luft getrocknet seyn. Kräftiger sind die aus trocknen, bergigen Gegenden (die besten aus der Gegend von Naumburg an der Saale), als die von feuchten, sumpfigen Orten. Die ausser dem März gesammelten, in der Hitze getrockneten, und lange, oder nachlässig aufbewahrten Wurzeln sind unkräftig, und haben wenig mehr Geruch und Geschmack. — Die Wurzeln der Wassergaraffel, womit sie vertauscht werden können, sind viel länger, brauner von Farbe, und ganz geruchlos, oder riechen doch nicht so würzig, als die ächte Nelkenwurzel.

Zweite Abtheilung.

Rinden, Hölzer, Schalen.

§. 1.

Citronschalen, (Limonschalen).

I. Die besten in Viertelschnitten, müssen frisch genug, und dünn seyn, schön gelb aussehen, und noch ihren angenehmen Geruch, bitterlich gewürzhaften Geschmack, und ihre unversehrten Oelbläschen auf der äussern Oberfläche haben. — Verwerflich sind die fleckigen, braunen, ganz trocknen, dürren, und verschrumpften, auf der äussern Oberfläche schon abgeriebenen, und zu Oel ꝛc. benutzten Schalen, ferner alle zu dicke, an welchen noch viel von dem markigen, weißen, kraftlosen Theil hängt, und endlich auch alle modrige, häßlich bitter schmeckende Schalen.

II. Die überzogenen Citronschalen (grüner Citronat, Sukade) müssen in lauter kleinen, fleischigen, klaren, und durchsichtigen, frischen, oben dunkelgrünen, unten aber gut gezuckerten und gleichsam mit Eis überzogenen, trocknen Schnittchen bestehen, und sich leicht schneiden lassen. Die besten kommen aus Italien und Frankreich. — Schlecht ist der alte, feuchte, schmierige, schimmliche, schwarzfleckige, durchlöcherte Citronat.

§. 2.

Pomeranzenschalen, (Orangeschell).

I. Man wähle die aussen schönrothen, oder orangegelben, frischen, trocknen, dünnen mit wenig Mark, von

noch sehr angenehmem gewürzhaftem Geruch, und aromatischem, erwärmendem, mildbitterm Geschmack, worunter die Spanischen in Viertelschnitten die besten sind. — Bei weitem nicht so gut sind die dicken, pelzigen Portugiesischen in zusammenhängenden Viertelschnitten, und die Italiänischen schlangenförmig- und länglich geschnittenen Schalen. — Die alten, ausgeschälten, magern, dunkelbraunen, schwarzen, fleckigen, wurmstichigen, schimmlichen sind ganz verwerflich.

II. Gute konfitürte, candirte, oder eingemachtbittre Pommeranzenschalen müssen frisch, fleischig, durch und durch zuckerig, von einem anziehenden bitterlich süßen Geschmack seyn. — Alte, verlegene, milbige, modrige, zusammengeschrumpfte, oder allzufeuchte, widrig bitter schmeckende Waare, ist ungesund.

§. 3.

Aechter Zimmt, (Zimmtrinde, brauner Canell).

I. Der beste besteht aus 1 bis 2 Schuh langen, etwa fingersdicken, unzerstückten, aber leicht zerbrechlichen Röhren, deren einzelne ineinandergesteckte Rinden dünn, wie Rojalpapier, etwas biegsam, zerbrechlich, trocken, leicht, hart, holzig, faserig, im Bruche splitterich, stark zusammengerollt, aussen und innen gelbroth, bräunlich, und, zumal gestoßen, von einem sehr lieblichen, feinbalsamischen, durchdringenden Geruch, und von einem süßlich gewürzhaften, etwas prickelnden, und hintendrein etwas zusammenziehenden, erwärmenden Geschmack seyn müssen. — Unter die geringern Sorten gehören: 1) die schlechte Martiniquische, oder Java'sche, von zu scharfem, hitzigem, oder brennendem, hinterdrein bitterm Geschmack, und Gewürznelkengeruch; 2) der harte, dicke, und zu dunkelbraune Zimmt; 3) der mit eingeschobenen, härtern, dickern, schwächer

riechenden und schmeckenden Rinden der Stämme oder dickern Zweige, oder 4) mit dickern, röthern, im Bruche glatten, beim Kauen schleimigen, oder hinterdrein herben, bittern Röhren des Mutterzimmts; oder 5) mit dickern, kürzern, höher gefärbten, und stärker, aber greller schmeckenden und riechenden Röhren des Nelkenzimmts (Zimmtsorte), die sich auch schwerer pulvern lassen; oder 6) der mit schon ausgezogenen, und ihres wesentlichen Oels beraubten, blässern Zimmtröhren von minder starkem, und stechendem Geruch und Geschmack verfälschte Zimmt.

II. Das einfache Zimmtwasser zum Thee, Aquavit ꝛc. muß stark genug, aber nicht wasserhell, sondern vielmehr weißlich ausfallen.

III. Aechte, gute Zimmttinktur muß klar, schön braun von Farbe, von angenehmen Zimmtgeschmack und Geruch seyn, nicht beißend und grell schmecken, und im Glase keinen Bodensatz machen. — Man nimmt sie ebenfalls zum Thee, Liqueur ꝛc.

§. 4.

Weißer Canell, oder Zimmt, (Zimmtrinde).

Die länglichen zusammengerollten Röhren müssen dick, glatt, dicht, fest, spröde, von der äussern groben Schale wohl gesäubert, hellgrau oder weißgelblich, röthlich gestreift, innen noch weißlicher, und glänzend, von schwachem, gewürzhaftem, beim Stoßen oder Kochen aber stärkerm Wohlgeruch, und sehr aromatischem, brennendem, und mehr Zimmt-, Ingwer-, und Nelkenartigem Geschmack seyn. — Die alten, verlegenen, schimmlichen, wurmstichigen Rinden müssen ausfallen. — Wintersrinde, die damit verwechselt werden könnte, unterscheidet sich durch ihre drei bis vierzolligen, dreiviertel bis einen Zoll dicken, aussen aschgrauen und

glatten, innen faserigen, zimmtbräunen, deutlich aus zwei Schichten bestehenden Stücken von weit stärkerem, auf der Zunge lange brennendem, und pfefferartig beißendem, aber nicht so gewürzhaft bitterm Geschmack, und, zumal gestoßen oder gekocht, von einem der Cascarille nahe kommenden Geruch; der bittern Costus aber durch seine kürzern, festern, schweren, gelblichweißen, angenehm gewürzhaft nach Violen riechenden, aromatisch scharf, ziemlich bitter schmeckenden Rinden.

§. 5.

Indianischer oder Englischer Zimmt.

Diese gegen den ächten Zimmt wohlfeilere Rinde, besteht aus diesem sehr ähnlichen, nur dickern, kürzern, dunkelfarbigern, schärfer und unangenehmer schmeckenden, nicht so fein, wenn gleich länger riechenden Stükken, die sich auch weniger fein pulvern lassen.

Sie darf nicht mit dem zunächstfolgenden Mutterzimmt verwechselt werden.

§. 6.

Mutterzimmt, (Nägeleincassia, Nägleinholz, Cassienrinde).

Der beste ist in kleine, dünne Röhren gerollt, oder auch öfter flach, frisch braungelb, und im Geruch und Geschmack dem ächten Zimmt ziemlich ähnlich, nur schwächer, und beim Kauen schleimiger, minder zusammenziehend. Auch ist er auf der Oberfläche rauher, gröber, dicker, im Bruche glatt, und zerspringt in mehrere kurze Stücke. — Die schlechteste Sorte in dicken Röhren ist sehr holzig, fast dunkelbraun, und von geringerm Geruch und Geschmack. — Verlegene Waare ist erdgrau, und brüchig.

§. 7.

Nelkenrinde, (Nelkenzimmt).

Eine dünne, wenig gerollte, innen rostfarbig braunrothe, aussen etwas hellere, leicht zerbrechliche Rinde von nelkenartigem Geruch, und bitterlich-gewürzhaftem Geschmack, die in Bindeln verkauft wird.

§. 8.

Pechurimrinde.

Sie kommt theils in rundlichen, theils in flachen, zimmtbraunen, innen dunklern, aussen weißlichen Stükken vor, die aber nicht dicker und nicht dünner, als eine Linie seyn dürfen, und sehr lieblich gewürzhaft, würziger noch, als Gewürznäglein, und Muskatennüsse, in der Ferne aber, wie Ambra riechen, und etwas bitterlich gewürzhaft schmecken müssen.

Dritte Abtheilung.

Blätter, Knospen, Kräuter ꝛc.

§. 1.

Basilienkraut, (Basilicum, Braunsilge, Basien- oder Hirnkraut).

Es giebt 1) großblättriges mit eirunden, glatten, ganzrandigen, lichtgrünen, gestielten, oder mit schwarzen, vergoldeten Blättern, oder ganz weißliches mit braunen Stengeln ꝛc., von feinem, sehr durchdringendem Wohlgeruch, und majoranähnlichem, würzigem, etwas scharfem Geschmack; 2) kleinblättriges grünes, schwarzgeflecktes, ganz schwarzes ꝛc. von ähnlichem, aber noch feinerm Geruch und Geschmack, die unter vorsichtigem Trocknen noch erhöht werden. — Beide geben ein gutes Küchengewürz ab.

§. 2.

Bohnenkraut, (Saturei, Pfefferkraut, Gartenquendel, Wurstkraut, Bohnenkölle).

Diese niedrige, ästige Pflanze in unsern Gärten, mit röthlichem, holzigem, rundlichem, etwas borstigem Stengel, kleinen, lanzettförmigen, kurzgestielten, unten getüpfelten, etwas behaarten Blättern, und blauröthlichen Blümchen, von starkem, lieblichem Geruch, und sehr gewürzhaftem, etwas scharfem Geschmack ist ein gutes einheimisches Pfeffersurrogat zum Würzen mancher an sich letschigen Gemüßarten: der Bohnen, des Spinats ꝛc. nicht nur, sondern auch der Blut- und anderer Würste.

§. 3.

Dill- oder Kümmerlingskraut.

Zum Einmachen der Gurken, und des weißen Kohls ꝛc. Eine wohl drei Fuß hohe Schirmpflanze mit glattem, gestreiftem, ästigem, rundlichem Stengel, gefiederten, ästigen Blättern mit haarförmigen Blättchen, und großen, gelbblühenden Schirmen, von eignem Geruch, und durchdringend gewürzhaftem Geschmack. — Der Gartendill ist vorzüglicher als der Acker- oder Bärendill, und wohl zu unterscheiden von der folgenden Pflanze.

§. 4.

Fenchelkraut.

Zum Gurkeneinlegen ꝛc. Eine zwei bis drei Fuß hohe Schirmpflanze mit ästigem, glattem, gestreiftem, rundlichem, markigem Stiele, langen gefiederten, ästigen Blättern mit zarten und haarförmigen Blättchen, und gelben Schirmblümchen, von etwas gewürzhaftem Geruch, und süßlicherm Geschmack, als der Dill.

§. 5.

Gartenraute, (Raute, Weinraute).

Frisch auf Butterbrod ꝛc. Ein niedriges gelbblühendes Strauchgewächs mit gefiederten, grau oder mattblaugrünen, gestielten Blättern, und in keilförmige Lappen getheilten und gespaltenen weichen Blättchen von eignem balsamischem, süßlichem, dumpfigem Geruch, und scharfem, bitterm, etwas gewürzhaftem Geschmack.

§. 6.

Lorbeerblätter.

Zum Mariniren der Fische, Einpökeln des Fleisches, und zum Würzen verschiedener Speisen ꝛc. Die vorzüg-

lichsten von diesen starken, steifen, lanzenförmigen, glattrandigen, vielrippigen, oben dunkel=, unten blässergrünen, gerieben stark und angenehm riechenden, aber gewürzhaft bitterlich zusammenziehend schmeckenden Blättern müssen, als verkäufliche Waare, frisch, ganz, recht grün und trocken seyn. — Die alten, gelben, zerstückten, mit Staub, Stielen ꝛc. sehr verunreinigten, oder schon modrig riechenden taugen nichts.

§. 7.

Majoran, (Mairan).

Ein bekanntes Küchen= und Wurstgewürz, mit einem schwachen, trocknen, kaum ein bis zwei Spannen hohen Stengel, kleinen, eirundlänglichen, stumpfen, kurzstiligen, ganzrandigen, etwas wolligen, weißgrünlichen Blättern, und klein gestielten, rundlichen, dichten Blumenähren mit weißgrünen Blumen, von stark gewürzhaftem Geruch, und etwas scharfem, nicht unangenehm bitterlichem Geschmack.

§. 8.

M ü n z e.

I. Die krause Münze, (Gartenmünze) zu einem guten Hausschnaps muß herzförmige, gezähnte, etwas rauhe und ungleiche wellenförmige oder krause, dunkelgrüne, an dem fast viereckigen, etwas haarigen Stengel aufsitzende, stark balsamisch riechende, und bitterlich gewürzhaft, feurig schmeckende Blätter haben, wodurch sie sich von der spitzblättrigen Münze mit gestielten, mehr zugespitzten, am Grunde eirunden Blättern ꝛc. unterscheidet.

II. Die Pfeffermünze unterscheidet sich durch ihre eirunden, zugespitzten, am Rande scharf sägezähnigen, kurzgestielten, fast glatten, an den unterflächlichen

Rippen aber etwas haarigen, recht lebhaft sattgrünen, stark balsamisch riechenden, und würzig, kampferartig feurig, hinterdrein angenehm kühlend schmeckenden Blätter 1) von der grünen Münze mit schmälern, spitzigern und ungestielten, viel schwächer, aber doch lieblicher als Krausemünze, riechenden und schmeckenden Blättern; 2) von der wilden Münze mit stiellosen, dickeren, weißlich hellgrünen, oben runzlichen, unten filzigen Blättern; 3) von der Balsammünze mit ungestielten, ovalen, fein behaarten, oben und unten zugespitzten Blättern; 4) von der Wassermünze mit weichbehaarten, vollkommen eirunden, schwächerriechenden und schmeckenden Blättern.

§. 9.

Polei.

Zum Küchengebrauch. Die Pflanze unterscheidet sich durch ihren runden, fast glatten, meist auf der Erde liegenden Stengel, und ihre eirunden, stumpfen, kleinen, kurzgestielten, am Rande sägezähnigen, vollgrünen, balsamisch riechenden, und bitterlich scharfschmeckenden Blätter hinlänglich von der Akkermünze mit größern, breitern, größtentheils nur oben und stärker gezahnten, spitzigzulaufenden Blättern.

§. 10.

Rosmarin.

Ein bekanntes Küchengewürz. Der gewöhnliche hat schmale, gleichbreite, am Rande umgeschlagene, stiellose, auf der Oberfläche dunkelgrüne, und in der Mitte gefurchte, auf der Unterfläche dagegen gerippte und weißliche, filzige, stark balsamisch riechende, und scharf bitter, kampferartig schmeckende Blätter. Ausser diesem giebt es dergleichen mit schmalen versilberten, oder auch mit breiten, oder mit vergoldeten Blättern ꝛc.

§. 11.

Salbei.

Ebenfalls ein Küchengewürz, mit eirund lanzettförmigen, unzertheilten, runzlichen, feingekerbten, dicken, warzigen, graubläulichgrünen, gestielten Blättern von stark gewürzhaftem Geruch, und etwas zusammenziehendem Geschmack. Man hat mehrere Arten: große Salbei, rothblumige, mit weiß und grün, mit gelb und grün gefleckten Blättern, vielfarbige, breitblättrige ausgekerbte, mit scheckigem Blatte, kleine edle Kreuzsalbei, edle Salbei mit gestreiftem Blatte, Wermuthssalbei ꝛc., die aber in der Küche gleich gut, und brauchbar sind.

§. 12.

Thymian, (Römischer Quendel).

Ein Küchen- und Wurstgewürz mit dünnem, holzigem, rauhem, stumpfviereckigem, ästigem Stengel, mit länglich eirunden, am Rande zurückgerollten, auf beiden Flächen hohlpunktirten, stiellosen Blättern, und weißen, oder blaßpurpurröthlichen Blumen in kurzen Aehren, von sehr gewürzhaftem, balsamischem Geruch und Geschmack. Man hat davon drei Arten: den gemeinen breitblättrigen; den gemeinen schmalblättrigen, und den breitblättrigen, gestreiften Thymian.

Vierte Abtheilung.

Blumen und Blüthentheile.

§. 1.

Beifus (Biebes, Johannisgürtel.)

Die grünlichen oder röthlichen Stengel dieses Küchengewürzes müssen von ihren obern lanzettförmigen, und ihren untern geschlizten, flachen, oben dunkelgrünen, unten mit feinen, weißen, filzigen Haaren bedeckten Blättern, und lanzettförmig eingeschnittenen Blättchen ganz gereiniget seyn, und volle, kurzgestielte, grünlich weiße oder röthliche Blumenköpfe über einander bis an die Spize tragen, die angenehm riechen, und mehr gewürzhaft als bitter schmecken. — Der schlechtere wilde Beifus unterscheidet sich durch seine kurzen, linienförmig gespaltenen Blättchen, und seine sehr einzeln stehenden, weit widrigbitterer schmeckenden Blumenköpfe.

§. 2.

Gewürznägelein, (Gewürznelken, Kreidenelken).

Die besten müssen unzerstückt, voll, groß, schwer, dunkelbraun, trocken, leicht zerbrechlich seyn, beim Rizen mit dem Nagel oder beim Drücken und Stoßen sehr fettig seyn, und etwas ölige Feuchtigkeit ausschwizen, eigenthümlich stark angenehm balsamisch riechen, und einen scharfen, würzigen, bitterlichen, heissen, lange auf der Zunge bleibenden Geschmack haben. Ihr obenauf-

sitzendes Knöpfchen ist oft abgestoßen. — Geringer sind die sehr runzlichen, hellbraunen, schmuzigen, leichten, nicht so gewürzhaften Nelken darunter, welche blos mit heißem Wasser angebrüht, und statt im Rauche, an der Luft getrocknet sind. Verfälscht werden sie: 1) mit feuchten des Gewichts wegen; 2) mit schon einmal zur Destillation des Nelkenöls gebrauchten, jezt lichtbraunern, leichtern, schwächer riechenden und schmeckenden Näglein, alle ohne Knöpfchen, die sich leicht pulvern lassen, ohne fettig zu werden, und durch Zerdrücken nichts Oeliges mehr geben; 3) mit künstlichen a) aus schwarzer Brodrinde nachgemachten, und in Würznelkentinktur eingeweichten Nelken, die aber kaum die Form der ächten haben, sondern größer ausfallen, auch leichter, schwammiger, poröser geschmackloser und zerreiblicher sind; b) aus einem Teige von gestosenem Piment mit Tragantschleim oder gekochter Stärke, die aber sehr unförmlich ausfallen, und im Wasser bald zergehen.

§. 3.

Hollunderblüthen (Fliederholderblüthen; Zwebste, Quesbie).

Zum Backen oder mit Milch Abkochen ꝛc. Ihre kleinen, weißen, getrocknet gelblichweißen, frisch, stark und specifik, etwas betäubend riechenden und schleimig bitterlich schmeckenden Blumen bilden bekanntlich große, flache, doldenartige, insgemein fünffach getheilte Blüthenbüschel, die ganz eingesammlet werden. — Mit diesen dürfen nicht verwechselt werden: 1) die großen, flachen Blumenschirme des Attigs (Lattigs, Ackerhollunders), welche nur dreimal getheilt sind, statt weißer ins Röthliche fallende, und weit widriger riechende Blumen tragen; 2) die Blüthen des rothen oder Traubenhollunders, welche aber gelblich oder

grünlich aussehen, und in zusammengesezten ovalen Trauben stehen.

§. 4.

Pomeranzen- oder Orangeblüthen.

Zu abgezogenen Wässern für Konditors ꝛc. I. Diese weißen Blüthen unterscheiden sich durch ihren fünfspaltigen Kelch, und ihre länglichen, dicken, abstehenden, frisch sehr stark, durchdringend angenehm riechenden und bitterlich schmeckenden Blätter, welche, weil sie durchs Trocknen ihren Geruch größtentheils verlieren, eingesalzen müssen aufbewahrt werden; 1) von den Zitronblüthen, die eine röthliche Farbe haben, und schwächer riechen; 2) von den Apfelsinenblüthen, die weissere, mehr milchweiße, länglichere und süßlicher riechende Blätter haben; 3) von den Pampelnusblüthen, die nicht so stark riechen, und auf einem wolligen Stiele sizen.

II. Das Orangeblüthwasser zum Gebrauch in der Küche und Konditorei muß weißlich aussehen, stark und einzig nach Pomeranzenblüthe riechen und schmecken, keinen Beigeruch, wie manchmal von den Korkstöpseln ꝛc. haben, und deshalb in Flaschen mit eingeriebenen Glasstöpseln gut aufbewahrt werden. — Das an sich zu schwache, oder durchs Alter und durch schlechtes Aufbewahren unkräftig gewordene Orangeblüthwasser hat wenig oder gar keinen Geruch und Geschmack mehr, wird trübe und flockig, oder fällt auch wohl mißfarbig aus, und schmeckt dann bitter; von den zugleich mit abgezogenen Blüthenkelchen, Staubfäden, abgefallenen Früchten ꝛc. bekommt es einen scharfen, grasigen Geruch, wird leicht sauer und endlich ganz wasserhell. Durch einen zu hohen Grad der Hize bei dem Abziehen riecht und schmeckt es stark brenzlich.

§. 5.

Rothe Rosenblätter.

Zu abgezogenem Wasser in mancherlei Backwerk ꝛc.

I. Die Blätter müssen ganz rein, unzerstückt von der gewöhnlichen gefüllten Centifolienrose, Provinz-, Knopf- oder Kohlrose, weißen Rose, Mosch- und Zimmtrose gesammelt seyn, und weder durch das Einsalzen, noch durch das Trocknen ihren bekannten Wohlgeruch ganz verloren haben. — Verwerflich sind die durch Absieben von den vielen darauf befindlichen Insekteneiern nicht gereinigten, oder von den Insekten schon zerfressenen, so wie alle gelbe, verfaulte, modrige, schwärzliche, ganz geruchlose oder widrig riechende Blätter, nebst den Kelchen und Staubfäden überhaupt.

II. Das Rosenwasser für den Küchengebrauch muß ganz farbenlos, ohne Bodensaz, von starkem, lieblichem Rosengeruch seyn. — Untauglich ist das schimmliche oder dumpfige, alles grasig und sonst übel schmeckende, mehr oder weniger grüne Rosenwasser, welches bald ganz verdirbt.

§. 6.

Safran.

Guter Safran muß aus lauter dünnen, in einander gewickelten, keilförmigen, stumpfspizigen Fäden von geringem Gewicht, von durchaus dunkler, fast rother, glänzender Farbe bestehen, ohne zu viele hellgelbe oder weiße Enden, weder feucht, noch ganz trocken, sondern zähe und etwas biegsam seyn, sich weich und etwas fettig anfühlen, und schwer pulvern lassen, stark gewürzhaft, etwas betäubend riechen, und gewürzhaft bitterlich etwas scharf schmecken, zwischen den Fingern gerieben, diese, so wie beim Kauen den Speichel, stark dunkelgelbroth, und in kleiner Menge viel Wasser goldgelb färben. Jezt achtet man vorzüglich den niederöster-

reichischen, baierschen und französischen; der zwar bleichere italienische färbt demohngeachtet stark. — Schlecht ist gemeiniglich 1) der sehr trockne englische, der sich leicht pulvern läßt; am schlechtesten aber 2) der spanische, gewöhnlich mit einem fetten Oele angeschmierte, dadurch schwerere, aber auch beim Befühlen die Finger ölig machende Safran; 3) der durchs Alter schwächer gewordene; 4) der verfälschte, und zwar: a) mit Fasern von gekochtem geräuchertem Rindfleisch, die aber schwärzlich aussehen, und, auf Kohlen geworfen, sich durch ihren Gestank, wie verbrennendes Horn oder Haare, verrathen; b) mit den Blumenblättern des Safflors, und der auch wohl durch Safrantinktur dunkler gefärbten Ringelblume ꝛc., die sich durch ihre dünne Form, ihre weißliche, hellgelbe, oder rothgelbe Farbe, ihre fehlenden hellgelben Endspizen, erstere aber noch deutlicher nach dem Anbrühen mit heißem Wasser durch ihre röhrige, am Rande fünftheilige Gestalt, und zugleich dadurch verrathen, daß aus ihnen Weingeist die rothe, Wasser dagegen die gelbe Farbe auszieht. Die Ringelblumen geben überdies eine sattröthere Tinktur, als ächter Safran. Die Safranblumenblätter darunter schimmeln leicht; c) mit anderm, schon durch Weingeist ausgezogenem, und dann wieder getrocknetem Safran, dessen Farbe aber mehr oder weniger blässer ist, und sich auch dem Wasser nicht mehr so stark goldgelb mittheilt, abgerechnet, daß er an Geruch und Geschmack verloren hat; das Pulver davon d) mit Nro. c. nicht nur, sondern auch mit Curcuma, oder rothem Santelholz, welche leztere Betrügerei, sie müßte denn nicht fein und geschickt genug gemacht seyn, sich kaum durch Vergleichung der Farbe des ächten Saffranpulvers ausmitteln läßt. Man kaufe also lieber ganzen Safran! —

Fünfte Abtheilung.

Früchte.

§. 1.

Hopfen.

I. Die Hopfenhäupter müssen groß, gehörig geschlossen, schön grünlichgelb, oder gelbbraun von Farbe, reif, so daß der gelbe Mehlstaub darinne leicht ausgeschüttelt werden kann, ferner gut getrocknet, und mit so wenig, als möglich, einzelnen Blättern vermengt seyn, in der Hand gerieben stark, rein aromatisch riechen und schmecken, Händevoll zusammengedrückt ankleben, sehr fett und klebrig sich anfühlen, voll reifer Saamenkörner, recht mehlreich, und in guten, dichtleinenen Säcken ꝛc. scharf eingepreßt seyn. Der Böhmische, Polnische und Englische Hopfen stehen bekanntlich nebst dem Altdorfer, Laufer und Herschbrucker in der Gegend von Nürnberg unter allen übrigen oben an, zumal wenn er auf leichtem, trocknem Boden gewachsen ist. — Schlechter ist der zu frische, noch nicht genug ausgetrocknete, der zu reife, dessen Schuppen auseinander fallen, der saamenleere, der zu unreife, grüne, so wie der zu alte, verlegene, verrochene, kraftlose, mehlarme, und der nasse, erhizte, modrige, oder sonst verdorbene Hopfen.

II. Der wilde oder Hecken-Staudenhopfen fällt immer kleiner, leichter und geringer aus, als der kultivirte.

III. Unter der Menge sogenannter Hopfensurrogate, als da sind: Wermuth, Cedernholz, Fichtensprossen, Fiberklee, Enzianwurzel ꝛc. ersezt doch keines den ächten Hopfen ganz, wenn auch, wenigstens die hier genannten, das Bier nicht vergiften dürften.

§. 2.

Kleine Kardamomen (Kardamömlein).

I. In jedem Fache dieser frischen, festgeschlossenen, dreikantigen, einen halben Zoll langen, etwas gerieften, oben stumpfen, unten in eine Art von kleinem Stiel sich verschmälernden, blaßgelben, sehr dünnschaligen dreifächrigen Schoten oder Hülsen müssen zwei Reihen runzlicher, ziemlich viereckiger, brauner, innen weisser Saamen liegen, die zerdrückt sehr stark und angenehm riechen, und scharf gewürzhaft, etwas kampherähnlich, hinterdrein kühlend schmecken. — Schlecht sind die alten, wurmstichigen, halbgeöffneten, halbleeren, mürben und dumpfig riechenden Saamenkapseln.

II. Die weit schwächer gewürzhaften großen Kardamomen sind zwar im Ganzen den kleinen ähnlich, aber größer, wohl 1½ Zoll lang.

III. Die ebenfalls schwächer riechenden und schmeckenden runden Kardamomen unterscheiden sich durch ihre rundlichdreieckige Form, und sind so groß, wie Haselnüsse.

§. 3.

Langer Pfeffer.

Der, zumal halbreif, oft weit hiziger und feuriger, als schwarzer Pfeffer, schmeckende lange Pfeffer kommt in länglichen, grau oder aschfarbenen, walzenförmigen, auf ihrer Oberfläche mit schieflaufenden,

kleinen Körnern, die sich schwer von einander trennen lassen, besezten Kätzchen vor. Die ganz reifen Fruchtähren, in welchen die Körner mittelst des Fleisches noch miteinander zusammenhängen, enthalten frisch ein weiches, rothes, süßes Fleisch, und einen harten, schwarzen Saamen von sehr brennendem Geschmack, der aber doch nicht so stark, als bei den halbreifen, ist. — Verwerflich ist der dürftige, leere, oder wurmstichige, faulige lange Pfeffer.

§. 4.

Muskatenblüthe oder Blume (Macis).

Ein Theil der Muskatenfrucht, nämlich das markige, netzförmige Gewebe zwischen ihrer äußern Schale und dem Kern. Je leichter, frischer, fettiger, dünner und biegsamer sie ist, je lebhafter safrangelb von Farbe, und durchdringend balsamischer von Geruch, desto besser ist die Waare. — Schlecht ist das braune, dicke, holzige, staubige, angefressene, wurmstichige, schwachriechende und schmeckende Gemengsel darunter.

§. 5.

Muskatennüsse (Muskatenkerne).

Gute gesunde Muskatennüsse müssen frisch, dicht, schwer, ganz, fettig, außen rundlich und hellbraun, klein, unregelmäßig gefurcht, wenn sie, ohne zu bröckeln, durchschnitten sind, gleich, dicht und fest, von glänzend marmorirtem Ansehen, von durchdringendem, gewürzhaftem Wohlgeruch, und einem bitterlichen, erwärmend aromatischen, etwas fettigen Geschmack seyn. Mit einer heißen Nadel durchstochen müssen sie etwas gelbliches Oel ausschwizen. — Weniger geschäzt sind 1) die größern, länglichen; schlecht 2) die alten, magern, leichten, hohlen, angefressenen, wurmstichigen, leicht zerbrechlichen, schwach riechenden und schmeckenden Num-

pen oder Rompen, deren mit einem Kleister verklebte Löcher man beim Reiben zwischen den Händen, beim Voneinanderschneiden, durch Einweichen in Wasser bald entdeckt; 3) die fast ganz geschmacklosen kleinen westindischen Macisbohnen in Hälften, schwärzlich von Farbe; 4) die größern, dunkelbraunen ostindischen, die einer starken Haselnuß groß, auf der einen Seite rund und erhaben, auf der andern glatt, manchmal der Länge nach vertieft und hart sind, von Muskatennußgeruch und Geschmack; 5) die manchmal eingemengten falschen Muskatennüsse, die sich aber schon durch ihre ganz glatte Oberfläche, ihren unbedeutendem Geruch, und blos mehligen, ein wenig zusammenziehenden, fast Chinaartigen Geschmack unterscheiden; 6) die durch Destillation oder Ausziehen mit Weingeist ihrer gewürzhaften Theile beraubten Nüsse, welche aber außen und innen ganz egal braun aussehen, und auffallend schlecht schmecken; 7) die aus einem mit Muskatennußöl blos parfümirtem Teige nachgekünstelten, die sich durch ihre nicht marmorirte Innenfläche verrathen, auch schon von außen keine Vergleichung mit den natürlichen aushalten.

§. 6.

Neue Würze (Nelkenpfeffer, Amomen).

Bekanntlich trockne, runde, glatte, schwarzbraune, schwere, dicke, fleischige Beeren mit zwei purpurfarbigen Saamen, die etwas größer, als ein Pfefferkorn seyn, sehr gewürzhaft und nelkenartig riechen und schmecken müssen, und beim Schütteln klappern. Schlecht sind: 1) die eingemengten alten und verlegenen Beeren; alle leichtere, aufgerissene, inwendig staubige, ganz taube, oder mit schwarzen Körnern angefüllte Hülsen; verdächtig zugleich 2) das sogenannte große eng-

lische Gewürz (Tabaskapfeffer aus dem spanischen Amerika), dessen Beeren aber größer und weniger gewürzhaft sind.

§. 7.

Schwarzer oder brauner Pfeffer.

I. Der Holländische und Englische ganz reife, als der beste, muß so groß, wie eine kleine Erbse, rein, schwer, so, daß er in Wasser untersinkt, hart, dicht, fest, trocken, nicht so runzlich und staubig, innen aber weißlich, von eignem gewürzhaften Geruch, und noch schärferm, weit brennenderm Geschmack, als der weiße Pfeffer seyn. Schlecht ist 1) der unreife, mehr glatte, als runzliche, der kleine, magere, auf dem Wasser schwimmende, ganz hohle, staubige, von Würmern angefressene, schimmlich riechende, oder solcher Pfeffer, der sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, und einen schwachen Geschmack hat; am allerschlechtesten ist 2) der sogenannte marinirte, d. i. auf den Schiffen durch Seewasser, oder auf eine andere Art ganz verdorbene Pfeffer; 3) die darunter gemengten Lorbeeren unterscheiden sich leicht daran, daß sie länglichrund, so groß, wie eine kleine Kirsche, frisch dunkelblau, getrocknet aber dunkelbraun runzlich sind, einen braunen, gespaltenen Kern haben, und nur etwas scharf, bitter und gewürzhaft schmecken.

II. Aller käufliche gestosene Pfeffer bleibt verdächtig, weil sehr häufig sogenannter Pfefferstaub oder anderer dergleichen Unrath darunter gemengt ist.

§. 8.

Spanischer Pfeffer.

Viele kleine, platte, nierenförmige Saamen in gewöhnlich ovalen, spitzigen oder kegelförmigen, dunkel

Orangefarbenen, inwendig sehr lockermarkigen Schoten, die frisch und trocken fast gleich scharf bitter, beinahe brennend schmecken. Sie müssen noch frisch, trocken, ganz und unversehrt seyn; zugleich aber eine schöne rothgelbe Farbe haben. — Schlecht sind die zerstückten, oder von Würmern angegangenen, mißfarbigen ꝛc. Schoten.

§. 9.

Vanille.

Zur Chokolade, zum Thee ꝛc. Diese etwa sechs Zoll langen, und einen halben Zoll breiten, platten, an beiden Enden zugestumpften, am Stielende etwas krummen, in die Länge feingerunzelten, dunkelbraunen, schimmernden, außen fettigen, zwar biegsamen, aber doch zerbrechlichen Schoten voll öligen, dunkelbraunen Marks, und sehr vieler kleinen, runden, glänzenden, schwarzen Saamen, haben einen sehr würzigen Wohlgeruch, wie Perubalsam, und einen fettigen, gewürzhaften Geschmack. Dergleichen ächte, gute Waare, vorzüglich aus Peru und Mexico ꝛc., heißt im Handel Ley oder Leg. Die allerfeinste Sorte aber in 8 Unzen schweren Päckchen heißt Sobrebuena. Die Schoten von Caraccas und Marcaibo sind etwas kürzer als von Vanilla de Ley. — 2) Die sogenannte Pompona oder Bova aus Spanien ist schon kürzer, platter und dicker, enthält eine flüssige Substanz und viele Saamen, riecht allzustark, und doch nicht so lieblich, wie die vorige Sorte. 3) Die außen gelblichbräunliche Bastardvanille oder Simaroma vorzüglich von Domingo, enthält ein trocknes Mark mit sehr kleinen schwarzen Saamen, und ist fast ohne Geruch. 4) Die kurzen, außerordentlich dicken Vanillenschoten von Hindostan haben einen Zwetschengeruch, und sind ganz unkräftig. — Je schöner dunkelbraunroth, je voller,

schwerer (50 Stück wenigstens 10 Loth), und je fleischiger die Schoten ausfallen, je stärker sie riechen und schmecken, desto vorzüglicher sind sie. Ueberziehen sie sich mit glänzenden, benzoëartigen Salzkrystallen, dann ist es die höchste Zeit, davon Gebrauch zu machen, wenn sie nicht verliegen sollen. — Schlecht ist 1) die zu rothe, oder zu schwarzbraune, klebrige oder ausgedörrte; 2) die alte, verlegene, schimmliche, mit Perubalsam ꝛc. wieder aufgefrischte, oder mit viel Oel neu bestrichene, aber dann zu sehr spiegelnde und glänzende, und im Kurzen ranzig riechende Vanille; 3) die statt des saftigen Marks mit einer fremden Substanz betrügerisch angefüllten, und wieder zugeleimten Schoten, die manchmal auch unter den guten mit unterlaufen, sich aber auf den ersten Blick von diesen unterscheiden lassen.

§. 10.

Weißer Pfeffer.

Dieser von seiner äußern Schale befreite Pfeffer besteht aus runden, glatten, erbsengroßen, nicht ganz so beißend schmeckenden, und deshalb beliebtern Körnern. — Schlecht ist 1) dergleichen schimmlicher, modrig riechender und schmeckender Pfeffer; 2) jener, der aus fremden Dingen und Pfefferstaub nachgemacht ist, aber nicht nur auf dem Wasser schwimmt, sondern sich auch mit den Fingern zerreiben läßt; vergiftet zugleich 3) der von gewinnsüchtigen Gewürzkrämern durch Einweichen enthäutete, und mit Bleiweis überstrichene, oder 4) der größern Schwere und des beßern Ansehens wegen vor dem Trocknen in Stärkemehl und Bleiweis herumgewälzte, aber rauhe, und, so wie Nro. 3, durch Hahnemanns Bleiprobe sich schwarz färbende weiße Pfeffer. — Ueber

die zufällige Vergiftung auch des Pfeffers mit untermengtem Bilsenkrautsaamen s. w. unten Fenchelsaamen.

§. 11.

Wachholderbeeren (Kaddigbeeren).

I. Die besten darunter sind die großen, runden, vollen, schwarzen, glänzenden, beim Zerdrücken weichen, ölreichen, saftigen, schweren, ganz reifen, von harzigem, süßlich bitterm Geschmack und balsamischem Wohlgeruch. Geringer sind die grünen, harten, beim Trocknen stark einschrumpfenden, oder hohlwerdenden, bleichen, geruchslosen, unreifen, oder mit viel Nadeln und anderm Unrath vermengten Beeren.

II. Wachholdersaft; der verkäufliche muß auf Kupfergehalt geprüft werden, s. Mohrrübensaft.

Sechste Abtheilung.

Saamen und Saamenkapseln.

§. 1.

Anis.

I. Guter gemeiner Anis muß frisch, grobkörnig, grüngelb von Farbe, gestreift, glänzend, schwer, trocken, rein, von starkem eigenthümlichen Wohlgeruch, und gewürzhaft süßlichem Geschmack seyn, wie der Spanische und Maltesische, als die besten Sorten. Der Apulische hat einen süßbittern und etwas widrigen Geschmack. (Unser einheimischer Anis fällt, wenn er gehörig gereiniget ist, gewiß nicht schlecht aus. — Schlecht sind 1) alle unreifen, mehr oder weniger geruch- oder geschmacklosen Saamen; 2) aller Anis, der mit Hülsen, oder tauben Körnern zu sehr verunreiniget ist; 3) der vorher angefeuchtete, dichtklumpige, oder mit vielen schwarzen, wurmstichigen, oder verschimmelten und verdorbenen Saamen vermengte; 4) der mit mehrern durchs Sieb gefallenen Erdklümpchen von alter, stark durchsalpeterter Wellerwand verfälscht ist, die dem Anis ganz ähnlich sehen, aber leicht durchs Abwaschen oder Schlemmen entdeckt werden, und hier zergehen.

II. Von dem Sternanis besitzen allein die zusammengedrückten, länglichen, spitzigen, harten und dicken, aussen rostfarbigen und runzlichen, innen glatten und glänzenden, oben insgemein offenen, unten aber bauchi-

gen und scharfen Saamenkapseln einen sehr aromatischen, süßlichen Wohlgeruch und Wohlgeschmack. Dagegen sind die eirunden, zusammengedrückten Saamen, welche in einer zerbrechlichen, glänzenden, glatten und braunen Schale einen weißlichen, fetten und weichen Kern einschließen, ohne merklichen Geschmack. Jede Frucht besteht meist aus sechs oder acht sternförmig zusammengesetzten Saamenkapseln. — Schlecht und verwerflich sind die unreinen und pulverigen Früchte.

§. 2.

Fenchelsaamen.

Der Italiänische Fenchel ist größer, süßer und kräftiger, als der deutsche, schmal, gekrümmt, hellgelb; bei uns wird er selten ganz reif. Ein guter Fenchel muß übrigens frisch, lang, voll- oder dickkörnig, ganz rein seyn, und seinen eignen starken Wohlgeruch, und süßlich gewürzhaften Geschmack noch haben. Der Saame aus den geborstenen Saamenkapseln ist der reifste und beste. — Schlechter ist der mit vielen Spitzen, Stielen, Hülsen, u. a. Unreinigkeiten vermengte Fenchel. Der damit verwechselte giftige Bilsen-, oder Bilsenkrautsaamen fällt kleiner, rundlicher, fast nierenförmig, runzlich aus, ist etwas zusammengedrückt, aschgrau von Farbe, und hat einen unangenehmen betäubenden Geruch, und bitterlichen Geschmack. Auf seinen Mitgenuß erfolgt in einigen Minuten Wahnsinn und Raserei, die nur durch künstliches Erbrechen gehoben wird.

§. 3.

Koriandersaamen.

Bekanntlich kugelrunde, gestreifte, gelbbräunliche Saamen, welche aber frisch, ganz zeitig, großkörnig, dick,

vorzüglich recht trocken, und dann von etwas gewürzhaftem Geruch, und süßlich gewürzhaftem Wohlgeschmack seyn müssen. Der meiste kommt aus England, Italien, Lothringen, Elsaß, wo er zum Theil wild wächst, desgleichen aus Thüringen, Franken ꝛc., wo er häufig kultivirt wird. — Schlecht ist 1) der mit Staub, Spreu, u. a. Unrath, oder mit vielen dürftigen, nicht ganz ausgewachsenen, unreifen, minder wohlschmeckenden Körnern vermengte; 2) der feuchte, klumpige, welcher leicht schimmelt und verdirbt; 3) der alte, verlegene, oder schon modrige Coriander.

§. 4.

Gemeiner Kümmel, (Feld-, Wiesen-, Matten-, oder Wegkümmel, Speise-, Brod-, kurzer Kümmel, Carve); Römischer Kümmel, Schwarzkümmel.

Aus England, Italien, der Schweiz, und dem übrigen Norden auch in einigen Gegenden Deutschlands, zumal in Sachsen und im Mansfeldischen ꝛc.

I. Der englische ist gröber, gelber, süßer und ölreicher, als alle andere Sorten.

II. Der wälsche oder italiänische Garten-, Gewürz-, Pfeffer-, Kram- oder Krämer-, römische oder Mutterkümmel ist länglich, gestreift, dem gemeinen Kümmel sehr ähnlich, aber noch einmal so lang, grünlichgrau, von einem stark aromatischen, auffallend widrigen Geruch, und einem scharf bitterlichen Anisgeschmack.

III. Der Schwarzkümmel sieht kohlschwarz aus, und hat einen guten scharfen Geruch und Geschmack. — Der Kümmel aus warmen Ländern ist besser, als unser einheimischer. Jede Sorte hat ihre eigenthümliche Farbe. Aller Kümmel muß frisch, voll-,

stark- und grobkörnig, ganz rein, und von starkem würzigem Geruch und Geschmack seyn. Der gebaute Kümmel ist größer, ölreicher, und wohlschmeckender, als der wilde. — Schlecht ist 1) der mit vielen Stengeln, Staub etc., mit kleinen Körnern, fast nur Hülsen verunreinigte, wenig würzreiche Kümmel; 2) der dumpfige, von Würmern angefressene. 3) Der dem Gartenkümmel untergeschobene Wiesenkümmel ist weit kleiner, magrer, braungraulich von Farbe, und von Geschmack nicht so angenehm.

§. 5.

Muskatenbohnen, (Pechurim- oder Brasilianische Bohnen).

Die ächten sind länglich oval, auf der einen Seite etwas vertieft, auf der andern gewölbt, ziemlich glatt, oder auch wohl gefurcht, an beiden Enden stumpf, etwa einen bis anderthalb Zoll lang, acht Linien breit und eine bis zwei Linien dicke, aussen braunschwärzlich oder dunkelolivenfarben, innen fleischfarbengelblich, oder hellbraun, oder rostfarbig, dunkel punktirt, wie gemasert, schwer, doch so mürbe, daß sie sich leicht schneiden und pulvern lassen, von gewürzhaftem, sehr feinem, Sassafrasartigem Geruch, und etwas bitter gewürzhaftem Geschmack. — Weniger gewürzhaft sind die unächten aus Amerika, die sich durch ihre weit ansehnlichere Größe, ihre runzlichere und blässere Aussenseite, ihre dunklere innere Farbe, ihre mehrere Härte und Bitterkeit hinlänglich charakterisiren.

§. 6.

Senf.

I. Am beliebtesten wegen seiner Schärfe ist der schwarze Senf, dessen kleine, runde, unmerklich ge-

drückte, mit concentrischen Strichen gezeichnete, dunkelbraunrothe, oder schwärzliche, bitterlich scharfe, im Pulvern sehr reizend riechende Körnchen trocken, rein ausfallen, und im Wasser zu Boden sinken müssen. 1) Der manchmal damit vermengte Kohl- vorzüglich Buschkohlsaamen ist größer, und schmeckt auch nicht so scharf, als Senf; 2) der weiße kleine, kugeliche, gelbliche oder weißgelbe Senf, hat eine schwächere Schärfe bei sich, als der schwarze.

II. Eingemachter Senf oder Mösterich muß frisch, dick, beißend und wohlschmeckend seyn, wie der Französische, der Kremser aus Oesterreich, der Frankfurter ꝛc. — Schlecht ist er, wenn er schwach, schaal, dumpfig, oder nach dem Keller schmeckt.

Fünfte Ordnung.

Obst, (Baumfrüchte).

Erste Abtheilung.

Kernobst und Beeren mit harten Steinen.

§. 1.

Aepfel.

Alle Aepfel müssen zum Verspeisen ganz reif, und vollkommen ausgewachsen, reinschalig, durchaus gesund, fest-, zart-, mildfleischig, mürbe, saftreich und wohlschmeckend seyn, d. i. süß und weinsäuerlich zugleich, doch mehr süß gewürzhaft schmecken und riechen. — Unter den frischen schätzt man am meisten: 1) die weiße Calville von angenehmen Geruch, gleichsam bestäubt, mit erhabenen Rippen oder Ecken; 2) die Rainetten ohne Rippen, die unten (am Stiele), und oben (an der Blume) rund zulaufen, und entweder plattrund, oder etwas höher, als breit, aber nicht spitzig, sondern mäßig vertieft nach oben zu, und faltig oder eckig ꝛc. um die Blume sind, wie die Muskatenrainette, die Gold- oder graue Rainette ꝛc.; 3) die Peppings, und darunter die Winterborstorfer, die Goldpeppings, die edeln gefleckten, die deutschen, die Gewürz- oder Königspeppings, die Anisäpfel, die Fenchaläpfel ꝛc. 4) die Birn-

äpfel, welche sich in ihrer Gestalt mehr den Rainetten, als den Peppings nähern; 5) Von den Kant- oder Rippenäpfeln, die Sommerquittenäpfel, die Herrnäpfel ꝛc.; 6) von den länglichen, und ovalen Spitzäpfeln die Frühäpfel u. a.; 7) von den runden oder Kugeläpfeln, die rothen, weissen, gelben, grünen Stettiner, (Rothwiner), die Kirschäpfel ꝛc. — Ganz süße Aepfel schmecken, so wie ganz saure selten angenehm, und kochen sich überdies, frisch und getrocknet, nie ganz weich. Die von zu weichem, fast schmelzendem, butterhaftem Fleisch, wie die Herbstanisäpfel ꝛc., müssen bald verspeist werden, weil sie sich nicht halten. — Alles von Insekten und Vögeln beschädigte Obst ist süßer, wie das gesunde, aber von keiner Dauer. — Schlecht sind die unreifen, weißkörnigen, krüpplichen, gründigen, faulfleckigen, wurmstichigen, madigen, modrigen, kernfaulen, oder die zu dickschaligen, grob- und strengfleischigen, pelzigen, saft- und kraftlosen, oder auch die von sandigem, griesigem, mehligem Fleisch. — Zum Kochen, Welken ꝛc. dienen vorzugsweise die Borstorfer ꝛc.

§. 2.

Birnen.

I. Gute, d. i. sowohl roh schmackhafte, als auch zum Schmoren, Backen, Welken ꝛc. nützliche, Speise- und Tafelbirnen müssen ganz reif, von schöner Form und Farbe, von schmelzendem Fleisch seyn, d. i. auf der Zunge sanft zergehen, und gleichsam wegschmelzen, wie unter den Butterbirnen die Buerre gris u. a., ferner ein zartes Gewebe haben, wie z. B. die meist auf der Sonnenseite braunrothen, halbbrüchigen Roußeletten, und unter diesen vorzugsweise die Roußelette von Rheims, oder auch die Fürstenbirnen,

die Frauenbirnen, die Ambra- oder Königin-birnen u. a., frisch, angenehm riechen, (Parfüm haben), und viel weinhaften, feinen, gewürzhaften, wohlschmeckenden Saft enthalten. Birnen, vor dem Reifen abgepflückt, in Haufen zusammengebracht, und bedeckt, werden früher süß, als jene, die am Baume hängen bleiben.

II. Gute Kochbirnen müssen groß seyn, ein festeres, und etwas zähes, doch zartes, zum Theil ein sich schön roth kochendes, liebliches Fleisch haben, und süßsaftig genug seyn, welches auch in gewisser Hinsicht

III. Von den Backbirnen gilt, die zugleich ihr Gewürzhaftes, selbst nach dem Backen, oder Welken, noch behalten müssen, wie Rousselet de Rheims, Parabelle musquée, die deutsche Bergamotte, Buerre blanc u. a. m. — Unter den frischen Tafelbirnen sind ausser den schon genannten, die schätzbarsten: 1) die Muskatellerbirn, die Winterfürstenbirn, u. a. Winterbirnen von butterhaftem Fleische, (Butterbirnen); 2) die Winterbutterbirnen, u. a. von halbschmelzendem Fleische; 3) die Winterzuckerbirn, die graue Winterbirn u. a. von zartem, nicht butterhaftem Fleisch; 4) die Wintermuskatellerbirn, die schönste Birn u. a. von brüchigem Fleische; 5) die weiße Butter- u. a. Herbstbirnen mit schmelzendem Fleische; 6) die schöne, die Jungfern- oder Weinbergsbirn u. a. Herbstbirnen mit halbschmelzendem Fleische; 7) die Herbstzuckerbirn, die langstielige Herbstmuskatellerbirn u. a. mit zartem, nicht butterhaftem Fleische; 8) die weiße Sommerbutterbirn, die Franzmadam, die gelbe, frühe Sommermuskatellerbirn, die Rettigbirn, die Saftbirn, die langstielige Zuckerbirn u. a. butterhaften Sommerbirnen; 9) die Ananasbirn,

die

die geblümte Muskatenbirn, die schönste Sommerbirn u. a. halbschmelzende Sommerbirnen; 10) die Maulbirn, die königliche, und die kurzstielige Muskatellerbirn, die rothe oder große Pfalzgrafenbirn u. a. zartfleischige Birnen; 11) die Margarethen-, die kleine Muskateller-, die kleine Gewürzbirn u. a. brüchige Sommerbirnen; 12) die Bergamotten, zumal die von runder, oder von Apfelform. — Unter den übrigen mehr wirthschaftlichen Birnen sind die vorzüglichsten Sorten: 1) die Champagner Weinbirn; 2) die Cyder- oder Gräulingbirn; 3) die Catillac; 4) die rothe Kappesbirn; 5) die weiße Kappesbirn; 6) die Kupferzeller Moßtbirn; 7) die Pfundbirn; 8) die kleine Pfundbirn; 9) die Zapfenbirn; 10) die Weißbartsbirn u. a. — Zum Trocknen sind ausser Nr. 5, 7 und 8, noch die Sommer- und Winterapothekerbirn (Bon Chrétien), die Eierbirn oder beste Birn, und die Sarasin die besten.

Zur Birnlatwerge (Brei, Mus) sind die Kappesbirnen vorzüglich gut. — Schlecht und zum Theil ganz ungeniesbar sind alle unreifen, weißkörnigen, verkrüppelten, krätzigen, madigen, wurmigen, von Wespen innen beschmeißten, oder sogar noch bewohnten, oder die wässrigen, die sauer- und herbschmeckenden, oder schon schimmlichen, fauligen Birnen. — Weniger taugen auch jene, die ein sehr steiniges, oder trocknes, (wie Martinsec), oder stockiges, oder mehliges Fleisch haben, wie viele überreife, u. a. Sommerbirnen, die keinen Saft haben, oder ihn verloren haben, gleich den nicht mehr weinsäuerlich süß, sondern schon bitterlich, oder fad schmeckenden teigigen, oder mollen, durchaus weich- und schwarzbraunfleischigen,

in die faule Gährung schon übergegangenen schimmlichen Sommerbirnen, u. a., die ganz auszuwerfen sind.

IV. Gewelktes oder an der Luft getrocknetes Obst muß, gleich dem gebackenen, rein, staubfrei, frisch, voll, saftig, zartfleischig, unversehrt, und wohlschmeckend seyn. — Schlecht ist dergleichen hutzliches, weißbeschlagenes, ganz ausgetrocknetes, und ausgedörrtes, halb, oder ganz verbranntes, saft- und kraftloses, beschmeißtes, anbrüchiges, unflätiges, schmieriges, altes, verlegenes, schimmliches, dumpfig riechendes, und schaal- oder bitterlich schmeckendes Kernobst.

§. 3.

Quitten, (Quittenäpfel).

Diese etwas mehr oder weniger eckigen, länglichrunden, verschiedentlich großen, an der Spitze tief eingedrückten, kurzstieligen Früchte haben bekanntlich eine ganz glatte, schön citrongelbe Haut, die mit einer weißgraulichen, leicht abgehenden Wolle mehr oder weniger dicht bedeckt ist, einen eignen, durchdringenden, sehr erquickenden Wohlgeruch, und ein festes, derbes, steiniges, sauer und zusammenziehend schmeckendes, roh bei uns ungeniesbares Fleisch, ausgenommen die eßbare Birnquitte von mittelmäßiger Größe, die ihres milden Fleisches wegen auch bei uns roh gegessen werden kann. Die übrigen sind in unsern Gegenden nur gekocht ꝛc. geniesbar. Dahin gehören: 1) die portugiesische Quitte, welche lang, dick, starkeckig, stumpfspitzig, goldgelb von Farbe, mit feiner Wolle bedeckt, von zärterm, weniger steinigem Fleisch ist, als alle übrige Sorten, dessen Geschmack auch weicher und süßer ist, und dessen Farbe sich schön purpurroth kocht; 2) die etwas kleinere, und strengfleischigere Birnquitte; 3) die runde noch kleinere Apfelquitte; 4) die weißgelbe

braunschweigische Quitte; 5) die schon auf dem Baume goldgelbe, röthliche, und mit viel dichter und röthlicher Wolle überdeckte Englische, oder baumwollene Quitte. Man läßt sie gewöhnlich durchs Liegen erst reif und mürbe werden. — Die schon ganz reif vom Baum genommenen faulen bald, wenn man sie nicht in Sand ꝛc. legt.

§. 4.

Bittre Pomeranzen, (Orangenfrüchte).

I. Die unreifen Pommeranzen, von der Größe einer Erbse bis zu der einer Kirsche, müssen frisch grün, von etwas herbem Geschmack, getrocknet grünbraun, ins schwärzliche fallend, etwas runzlich, schwer, von angenehm gewürzhaftem Geruch, und anhaltend bitterm, lieblich gewürzhaftem Geschmack seyn. — Schlechter sind die von selbst abgefallenen leichten Pomeranzen von blasser, grauer, oder weißlicher Farbe.

II. Die reifen Orangen sind so groß, wie Citronen, rund, an beiden Seiten etwas eingedrückt, und haben eine ungleiche, hökrige Schale nebst einem nabelförmigen Auswuchs. Ihre Farbe ist dunkler, als bei den Citronen, blaßgelber aber als die Apfelsinenfarbe. Reif besitzen sie ein gelbliches saftreiches Fleisch, und ein häutiges bleiches inneres Mark, voll von einem angenehm bitterlich schmeckenden Safte, riechen sehr balsamisch, und schmecken lieblich gewürzhaft bitterlich. — Die dunkel-, oder braungelben, nicht allzualten, und schrumpfigen sind die besten.

§. 5.

Apfelsinen, (süße Pomeranzen).

Sie haben bekanntlich eine rothgelbe Schale, einen hellgelben oder rothen Saft; ihr Geschmack ist ge-

würzhaft süß erquickend, auch wohl säuerlich süß. — Die besten darunter sind die Malthesischen, dann die dünnschaligen Genueser, nur müssen sie recht groß, schwer, rein, glatt- und dünnschalig, ganz reif, sehr saftreich, und wohlriechend seyn. — Weniger geschätzt sind die dickschaligen, nicht glatten, leicht in die Hand fallenden, weil sie sich auch nicht lange halten. — Ganz verwerflich sind die sehr fleckigen, anbrüchigen, schimmlichen, mehr oder weniger schon angefaulten.

§. 6.

Citronen, Limonen.

I. Gute Citronen müssen rein- und dünnschalig, saftig, wenig fleischig seyn, folglich sich teigig anfühlen, und eine liebliche, nicht bittre Säure enthalten, wie die von Messina kommenden. — Schlechter sind 1) die dickschaligen, fleischigen aus Genua, St. Remo, und Mentono, die zwar größer, dicker, und fester, aber nicht so saftreich sind; 2) die zu sehr gefleckten, anbrüchigen, halbmobrigen und bis aufs Mark durchfaulten; denn bei jenen, wo blos die Schale von Fäulniß angegriffen ist, bleibt der Saft ganz unverändert; 3) die gefrornen, welche weniger Säure enthalten, und leicht in Verderbniß übergehen; 4) die unreifen, harten, blaßgelben, grünfleckigen.

II. Die Limonen sind kleiner, aber sehr saftreich.

III. Der grüne Citronat, s. oben Citronschalen kommt eigentlich von den größern, festen Citronaten mit dickem, süßem, eßbarem Fleische, welche zerschnitten und mit Zucker eingemacht sind.

§. 7.

Mispeln, (Mespeln, Hesspele).

Diese noch mit dem Blumenkelch gekrönten, und mit einem sehr tiefen Nabel versehenen, anfänglich sauer

und zusammenziehend schmeckenden Früchte sind erst dann genießbar, und von scharfem, weinigem Geschmack, wenn sie teigig, d. i. durch die ersten Nachtfröste mürbe, im November und Dezember abgenommen, und Einen Monat an trocknen Orten aufbewahrt worden sind. — Besser und zartfleischiger sind die nur halb so grossen Mispeln ohne Kern. — Alle noch halb grünen, oder grünfleckigen, harten, herben, oder kernfaulen, bitter schmeckenden fallen aus.

§. 8.

Mehlbeeren, (Mehlbeerazerolen).

Diese eirunden, oben mit einem Nabel bezeichneten, schön rothen, auch weißlichen oder bleichgelben, zweisaamigen, mehligen, süßen, ziemlich schmackhaften, aber wenig saftigen Früchte sind, reif, so groß, wie große Kirschen, und werden nicht nur roh verspeist, sondern auch als Confituren ꝛc. gebraucht.

§. 9.

Arlsbeeren, (Darmbeeren).

Rundliche, wie die großen Hagedornbeeren, gestaltete Früchte, die, in reifem Zustande, braun und weiß punktirt sind, und zwei Saamen tragen, aber erst so lange, wie die Mispeln, aufgehoben, weich werden, und dann einen säuerlichen Wohlgeschmack bekommen.

§. 10.

Scharlachrothe Hagedornfrüchte.

Zum Einmachen, zu Confituren ꝛc. Es sind große, birnförmige, im September ganz reif, scharlachrothe, fünfsaamige, recht weichfleischige, mehlige Früchte, von angenehm säuerlichem Geschmack.

§. 11.

Spierbaumfrüchte, (Speierlingsfrüchte, Mostbirnen).

Die Früchte des zahmen Spierlings sind entweder apfel- oder birnförmig, mit einem Nabel versehen, röthlich von Farbe, drei bis viersaamig. — Die Birnspeierlingsfrüchte sehen, wie Kirschbirnen, grüngelblich und an der Sommerseite roth aus, sind am Stiele spitzig, oben aber rund, und wachsen in Dolden, wie die Vogelbeeren, zu acht bis zwölfen beisammen. — Die Bastardspeierlingsfrüchte haben die Gestalt und Größe der Arlsbeeren, sind dunkelvioletschwärzlich von Farbe, und mit einem starken, himmelblauen Staube bedeckt, zarthäutig, von schönrothem, nach innen zu rothgelblichem Fleisch, hängen an langen, violetrothen Stielen klumpenweise, und schmecken, teig, angenehm süßsäuerlich. Man benutzt sie roh zum Nachtisch, zu Wein gekeltert, als Confitüre, zu Branntwein ꝛc.

§. 12.

Corneliuskirschen, (Hörlitzen).

Es giebt mehrere Spielarten von diesen länglichen, eichelgroßen, zweikörnigen, weinsäuerlich und angenehm, etwas zusammenziehend schmeckenden Früchten, die besten darunter zum Einmachen, zu Wein, Branntwein ꝛc. sind: 1) die größten rothen; 2) die gewöhnlichen hochrothen, glatten, glänzenden; 3) die gemeinen rothen, als die allerspätesten, welche am Baume bleiben, bis es gefriert. — Die unreifen können, grün mit Lorbeerblättern und Fenchelsaamen in Salzwasser eingelegt, wie Oliven gegessen werden.

§. 13.

Judenkirschen, (Schlutten, Boberellen).

Rothe, saftige, zweifächrige, vielsaamige, säuerlich und etwas bitterlich schmeckende, vorzüglich in Weinbergen wachsende, eßbare Früchte, von der Größe kleiner Kirschen. Sie sind in einer ziegelrothen, aufgeblasenen; hohlen, leichten, dünnen Kapsel eingeschlossen, welche fünfeckig, bauchig, oben zugespitzt ist, und sehr bitter schmeckt, weshalb man mit den daran gebrachten Fingern die Beere selbst nicht berühren darf, wenn sie weniger bitter schmecken soll.

Zweite Abtheilung.

Steinobst.

§. 1.

Pfirschen (Pfirsiche).

Alle Pfirschen müssen ganz reif, d. i. an der Sommerseite schön roth, im übrigen durchaus gelb seyn, eine feine, durchsichtige Haut, und ihren vollen Geruch haben, leicht vom Stiele abgehen, und sich leicht von ihrem saftigen, wohlschmeckenden Fleische lösen. — Die besten sind mehr glatthäutig, oder doch sehr zartwollig, groß, sehr fleischig, so saftreich, daß sie auf der Zunge bald zerfließen, fein, weinhaft süß, reizend von Geschmack, und enthalten einen kleinen Stein. Dahin gehören: 1) die gelbe, melonenartige Genueser Pfirsche mit rosenrothem Stein; 2) die auf der Sommerseite dunkelrothe, auf der andern hellgrüne große Prinzessinpfirsche mit weißem, unter der Haut rosenfarbigem, schmelzendem, delikatem Fleisch; 3) die runde, schön rothe; dunkelblutrothe, und auf dem Grund citrongelbe rothe Magdalena mit weißem, um den Stein rothem Fleisch vollwürzigen, zuckersüßen Saftes; 4) die schön dunkelrothe Burdiner (Narbonner) mit weißem, um den Stein rothem, feinem, schmelzendem Fleische, voll weinreichen herrlichen Saftes; 5) die längliche und große, feinhäutige, auf der Sommerseite schön rothe Kanzlerpfirsche mit köstlichem Fleisch und gezuckertem Safte; 6) die mittelmäßig große und

runde, auf der Sommerseite rothe und rothgestreifte Maltheserpfirsche (Italienerin), von ausnehmender Süßigkeit und Wohlgeruch; 7) die ansehnlich große, fast ganz runde, dicht- und feinwollige, auf der Sommerseite dunkelrothe, sonst zitrongelbe und punktirte frühe Purpurpfirsche von zartem, schmelzendem Fleische und treflichem Weingeschmack; 8) die feinwollige, auf der Sommerseite schwachrothe, übrigens strohgelbe, wohlriechende und feinsaftige Venuspfirsche; 9) die große, runde und etwas längliche, seichtgefurchte, auf der Sommerseite hochrothe und purpurrothgestreifte schöne, frühe Peruvianerin mit weißem, feinem, schmelzendem Fleisch, und gezuckertem, etwas weinigem Geschmack; 10) die ganz runde, durchaus rothe, starkwollige, dunkelrothfleischige und saftige große Blutpfirsche (der Kardinal Fürstenberg); 11) die auf gelbem Grunde ganz rothe, feinfleischige, um den Stein rosenfarbige, vollsaftige, zuckersüße Galante oder Bellegarde; 12) die große und runde, schön rothe und hellstrohgelbe Wunderschöne von feinem, etwas brüchigem, weißem Fleische, und gezuckertem, vortreflich weinig schmeckendem Safte; 13) die runde, bisweilen etwas längliche, dunkelrothe, weißgelbliche und rothpunktirte kleine Lieblingspfirsche von häufigem, gezuckertem, weinigem Saft; 14) die große, runde, hellrothe und dunkelmarmorirte, übrigens schöngelbe, hier und da dunkelgefleckte Schöne von Vitey (späte Wunderschöne) von angenehmen Geschmack; 15) die ungefärbte, um den Stein herum rosenrothe weiße Magdalene von feinem, schmelzendem Fleisch, und muskatellerartigem, gezuckertem, köstlich schmeckendem Saft; 16) die durchaus hochgoldgelbe, an der Sonne sanft geröthete, runde, große, stark safranartig riechende große Charlestowner Ananaspfirsche von härtlichem, gewürzhaft, Ana-

nas ähnlich schmeckendem Fleische; 17) die **kleine** noch feiner riechende und schmeckende Ananaspfirsche; 18) die schwarz purpurrothe, roth punktirte und weißgelbliche, Borstorferapfelgroße, weißfleischige, süßweinig sehr angenehm schmeckende **Goldnektarine**; 19) die nur kleinere, gelblichweiße, zartere, saftigere **weiße Nektarine** von Muskatellergeschmack; 20) die kleine, an den Seiten etwas platte, gelblichfleischige, am Stein rosenfarbige, köstliche **kleine frühe Violette** voll gezuckerten, stark parfümirten Saftes.

Die **glatten Pfirschen** oder die **Nektarinen** haben einen viel süßern Geschmack als andre, dürfen aber nicht eher genossen werden, als bis sie selbst vom Baume fallen wollen, wo sie dann am Stiele runzlich werden, und innen gelb sind.

Die **Mandelpfirschen** haben süße Kerne in den Steinen. Zum **Trocknen** taugt allein die Blutpfirsche Nro. 10. Zum **Einmachen mit Zucker** dienen die nicht ganz reifen, grünen, härtlichen Pfirschen.

Unvollkommen und **schlecht** sind die Pfirschen überhaupt, wenn ihre Haut zu wollig, oder schwarzfleckig, voll grüner Stellen, ihr Fleisch dürftig, trocken, mehlig oder zähe und unschmackhaft, ihr Saft fad, wäßrig oder herbe ist, und ihre Steine zu groß ausfallen. **Gefrorne** verderben bald; **erfrorne** taugen, so wie die **angegangenen**, gar nichts.

§. 2.

Aprikosen.

Diese Früchte unterscheiden sich von den **Pfirsichen** durch ihre kugliche Rundung, und eine sehr deutliche Seitennaht. **Gut** sind die großen, fleischigen, saftigen, süß und reizend schmeckenden, deren Fleisch sich

leicht vom Steine ablößt. Je älter der Baum ist, desto besser sind seine Früchte. Zu den besten gehören: 1) die goldgelbe und hochrothe Ananasaprikose (holländische oder bredaische) mit ganz rothgelbem, härtlichem Fleisch, dickem, großem Stein, und meist doppeltem, süßem Kern, von ananasartig schmeckendem Saft; 2) die etwas längliche, dunkelrothe und purpurfleckige Aprikose von Angoumois (rothe Aprikose) mit rothgelbem Fleisch, dickem und rundlichem Stein mit süßer Mandel, voll weinigen Saftes; 3) die kleine, runde, hellgelbe portugiesische oder algierische mit dunkelgelbem, delikatem Fleisch und bitterer Mandel; 4) die große, runde, stark eingeschnittene, sehr rothe Pfirsich- oder Zuckeraprikose mit härtlichem, zartem, rothgelblichem Fleisch, und einem Steine, der sich mit einer mitten durch die Mittelrippe desselben eingetriebene Stecknadel öffnen läßt, und eine bittere Mandel enthält. Ihr Saft ist sehr angenehm süß und von parfümirtem Geschmack; 5) die etwas gedrückte, oft längliche, in ungleiche Hälften getheilte, sich selten und wenig färbende, dunkelgelbe, große Frühaprikose (gemeine oder römische), mit saftigem Fleisch, das aber leicht mehlig wird, und mit bitterer Mandel; 6) die größte, etwas ovale, ungleiche, wenig geröthete, fahlgelbe Aprikose von Nancy (Brüsseler) von rothgelbem, schmelzendem Fleisch, großem scharfkantigem Stein mit bittrer Mandel, und voll eines eigen, aber sehr lieblich schmeckenden Fleisches; 7) die kleine, aber vorzügliche Albergeaprikose von dunkelgelber Holzfarbe mit sehr kleinen, röthlichen Punkten, übrigens grüngelblich, von zartem, schmelzendem Fleische, und weinigem Safte, etwas bitterlich, aber nicht unangenehm von Geschmack; 8) die Rotterdamer Mandelaprikose, welche noch größer und schmackhafter, als Nro. 1. ist, und einen zuckersüßen, oft doppelten

Kern hat; 9) die delikate, spät im September erst reife Orangenaprikose. — Schlechter sind die kleinen, unreifen, harten, von selbst abgefallenen, oder die trocknen, mehligen, und zwar süßen, aber unschmackhaften, oder gar stockigen, anbrüchigen, fauligen Aprikosen.

§. 3.

Kirschen.

I. Die besten Süßkirschen, und zwar: 1) unter den schwarzen Herzkirschen sind: a) die mittelmäßig große, dunkelrothfleischige und saftige große frühe Maikirsche von süßem Wohlgeschmack; b) die kleinere, ganz schwarzhäutige, weich- und dunkelrothfleischige, sehr süße, im Reifwerden etwas bitterliche frühe schwarze Herzkirsche; c) die mehr schwarze, als rothbraune, rothstielige süße Maiherzkirsche mit nicht ganz weichem, aber saftigem und gewürzhaftem Fleisch, und einem vorzüglich runden Steine. Sie ist zum Trocknen die beste; d) die größere und rundere, weniger gefurchte, schwärzere, grünstielige, festerfleischige große süße Maiherzkirsche. — 2) Unter den schwarzen Knorpelkirschen zeichnen sich aus: a) die späte Maikirsche, und b) die große, schwarze Herzkirsche (schwarze Knorpelkirsche) mit festem Fleisch. — 3) Unter den weißen Herzkirschen: a) die früheste, weiße und rothe Herz- oder Flammentinerkirsche; b) die mitttelmäßig große Amarantkirsche; c) die große, purpurfarbene, gelblichgrundirte Blutherzkirsche mit herzförmigem Steine; d) die breitgedrückte, an Stiel und Spize abgerundete, ganz reif sehr süße und rothe Molkenkirsche; e) die vollkommen herzförmige Perlkirsche; f) die wohlschmeckende Türkine u. a. m. 4) Unter den weißen Knorpelkirschen: a) die große, dunkelponceaufarbige, frühereife, vorzüglich saftige und süße

Speckkirsche; b) die sehr große und prächtige, regelmäßig herzförmige, auf beiden Seiten rothgetüpfelte große Lauermannskirsche; c) die sehr vorzügliche, große, lange, herzförmige, unten und oben fast gleichbreite, festfleischige lange Marmorkirsche (bunte Lothkirsche, Ochsenherzkirsche); d) die große, schöne, rothe Knorpelkirsche aus Saamen (Büttners neue rothe Knorpelkirsche); e) die mittelmäßig große, gelblichweiße, rothgesprengte, vortrefflich schmeckende Hildesheimer ganz späte weiße Knorpelkirsche. — 5) Unter den Wachskirschen: die gelbe Herzkirsche (Schwefelkirsche, Wachskirsche).

II. Unter den Sauerkirschen oder Weichseln, und zwar: 1) unter den Süßweichseln sind die vorzüglichsten: a) die Herzoginkirsche; b) die vortrefliche schwarze, spanische Frühkirsche; c) die große frühe Maikirsche; d) die ansehnlich große, köstliche, frühe Natt aus Saamen; e) die schöne, längliche, einer Herzkirsche ähnliche schwarzrothe Velserkirsche (verworfene, d. i. ausgeartete Maikirsche); f) die große, delikate schwarze Muskateller; g) die ansehnlich große, braunrothe Doktorkirsche (portugiesische Girotte), von süßsäuerlichem pikantem Wohlgeschmack; h) die große, schön schwarzrothe späte, königliche große Weichsel von süßlichem und hervorstechendem säuerlichem Geschmack. — 2) Unter den Weichseln: a) die fast kugelrunde, große und vortreffliche doppelte Weichsel, die zum Trocknen taugt; b) die nicht ganz runde, meist krummstielige, schwarzbraune, schöne, gewürzhaft schmeckende doppelte Natt; c) die zum ökonomischen Gebrauch, zum Trocknen ꝛc. sehr schäzbare, mittelgroße, runde, schwarzrothe, langstielige und säuerlich schmeckende Ostheimer Weichsel, (Fränkische Wucherkir-

sche; d) die schöne, ziemlich große, rothstielige Jerusalemskirsche; e) die zum Trocknen etc. brauchbare große, ziemlich saure, schwarze Forellenkirsche (Lothkirsche); f) die sehr große, fast ganz runde, nur an einer Seite gedrückte saure Lothkirsche; g) die ebenfalls zum Trocknen etc. taugliche mittelmäßig große, kugelrunde, dunkelbraune, glänzende, langstielige Brüsseler Braune (Nordamerelle) und h) die sehr große, runde, auf beiden Seiten etwas gedrückte holländische Kirsche (holländische späte Weichsel). — 3) Unter den Glaskirschen mit nicht färbendem Safte, und hellrother, fast durchsichtiger Haut, die sich vorzüglich zum Einmachen mit Zucker schicken, zeichnen sich aus: a) die runde, aber breitgedrückte bleichrothe Glaskirsche; b) die ansehnlich große, fast runde, nur sehr wenig eingedrückte rothe Oranienkirsche (Malvasierkirsche); c) die große, am Stiele platt gedrückte, und oben ganz runde doppelte Glaskirsche. — 4) Unter den Amarellen, die zum Einmachen in Essig, zum Dörren, zu Kirschsaft, Kirschwein etc. taugen, zumal wenn sie recht sauer sind: a) die ansehnlich große, sehr frühe königliche Amarelle; b) die mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel mehr platte, sehr säuerliche frühzeitige Amarelle; c) die mäßiggroße, an beiden Seiten gewöhnlich etwas platte, späte Amarelle u. a. m.

III. Getrocknete, oder gedörrte Kirschen (Weichseln) müssen rein und schön schwarzhäutig, noch fleischig genug, weich, frisch, und ohne allem Beigeruch und Nebengeschmack seyn. — Schlecht sind die ganz magern, nur aus Haut und Kern bestehenden, zu sehr zusammengeschrumpften, beschlagenen, milbigen, alten, verlegenen von modrigem Geruch und Geschmack.

IV. Eingemachte Weichseln müssen frisch, von ansehnlicher Größe, fleischig, vollsaftig seyn, auf

der Zunge schmelzen, und anziehend gewürzhaft riechen und schmecken.

§. 4.
Pflaumen (Zwetschgen.)

I. Unter den Pflaumen, Zwetschgen und zwetschgenartigen Pflaumen, die überhaupt von guter Art, völlig reif, d. i. weich und kernlos, oder ganz vom Kerne sich lösend; ferner ansehnlich mit ihrem blauen Staube wohl bedeckt, durchaus gesund, frisch, voll, groß, fleischig, saftig seyn, und angenehm süß schmecken sollen, zeichnen sich aus: 1) die gemeine Zwetschge oder Pflaume, wenn sie obige Eigenschaften hat, sowohl zum Frischverspeisen, als zum Backen, zu Latwerge oder Mus ꝛc. Zum Trocknen aber als Prunellen taugen sie weniger; 2) die allergrößte, reif wachsgelbe Eierpflaume zum Frischverspeisen; 3) die große, schön rothe, hühnereiförmige rothe Eierpflaume (cyprische Pflaume, rothe Masche, rothes Osterei, rothe Marunke), zum Frischverspeisen.

II. Unter den zum Trocknen vorzüglich tauglichen Damascener Pflaumen: 1) die große, runde, starkgerinnte, lang- und dünnstielige, violetschwarze, gelb punktirte, stark bestäubte Königspflaume; 2) die große, längliche, braunrothe, ins Violette oder ins Schwarze spielende, mit starkem Duft überlaufene, lange, violette Damascener Damenpflaume mit grüngelbem, härtlichem und zartem Fleisch.

III. Unter den meist kleinen, oder mittelmäßigen, aber vorzüglich guten Mirabellen: 1) die länglichrunde, kleine, weißgelbbestäubte, und darunter hochgelbe, bisweilen auf der Sonnenseite roth punktirte gelbe Mirabelle mit glänzendgelbem, saftigem, zuckersüßem

Fleisch; 2) die noch einmal so große, und mehr eiförmige doppelte Mirabelle (Goldpflaume); 3) die allerschönste, goldgelbe, an der Sonnenseite überaus schön rosenrothe, weißpunktirte, lichtblau bestäubte Goldpflaume aus Saamen von goldgelbem zartem Fleisch; 4) die mittelmäßig große, längliche, unten etwas spitzige, dünnstielige, weißgelbliche, und darunter schön gelbe, stark gerinnte, saftige und gezuckerte, delikate, zum Trocknen vorzüglich gute Katharinenpflaume; 5) die frühe, blaue, runde, sehr schäzbare Johannispflaume; 6) die mittelmäßig große, runde, etwas platt gedrückte, dunkelrothe, blau bestäubte, und fein goldpunktirte Mirobalane mit gelbem, sehr saftigem Fleisch.

IV. Unter den mittelgroßen, etwas länglich ovalen, kurzstieligen, vom Stein sich ablösenden guten spanischen Herzpflaumen: 1) die schön violette, stark bestäubte, innen grünliche, blaue Herzpflaume (Diaprée) von feinem, zuckerhaftem Geschmack; 2) die etwas dickere und rundere, dunkelrothe, stark braun getüpfelte rothe Herzpflaume von gezuckertem Saft; 3) die grünlich weiße, weiß bestäubte, sehr kleine weiße Herzpflaume von hellgelbem, festem Fleisch, zuckerhaftem Saft und feinem Geschmack.

V. Unter den rundlichen Perdrigons (italiänischen Pflaumen) und Reine Claude's: 1) die unten etwas gedrückte, flach gerinnte, ungleich getheilte, weißgelbliche, häufig bestäubte, an der Sonnenseite oft rothgetüpfelte Brünioler Pflaume (weiße Perdrigon) mit grüngelblichem, hellem, feinem, festem, specifik wohlriechendem Fleische, und überaus gezuckertem Safte. Zum Trocknen unvergleichlich, wie die davon getrockneten Provencer Prunellen bestätigen; 2) die größte, schön violette, ins Rothe spielende, weißsilber-

silberfarbene, bestäubte, und klein goldgelb getüpfelte blaue oder violette Perdrigon mit grünlichem, hellem, zartem, delikatem Fleische, und gezuckertem Safte; 3) die ansehnlich große, sehr schön rothe, blau bestäubte, darunter gelbmarmorirte, und fein goldpunktirte rothe Perdrigon, von goldgelbem, weißgeadertem, helldurchsichtigem Fleisch voll süßen Safts; zu delikaten Prunellen; 4) die große, etwas länglichrunde, an der Sommerseite schwarzblaue, an der andern hellviolette mit Gelb vermischte, stark bestäubte, schwarze Perdrigon von hellgelbem, festem, feinem, sehr wohlschmekkendem Fleische voll süßen Safts; 5) die schöne, große, rothe, aprikosenförmige, nur nicht so tiefspaltige, an der Sommerseite schönrothe, und ganz violette, dünnbläulich bestäubte Marunke von glasigem, grüngelblichem Fleisch, und voll süßen wohlschmeckenden Safts; 6) die große, runde, tiefgefurchte, grüne, große Reine Claude (Königin Klaudia), oder grüne Aprikose, (Dauphinepflaume) von schmelzendem, voll- und süßsaftigem, herrlich schmeckendem Fleisch, und stark angewachsenem Stein. Fleisch, zum Einmachen und zu Confituren ꝛc. vortreflich; 7) die festere, von Fleisch trocknere, und daher zum Trocknen noch bessere kleine Reine Claude von grüner, oder auch violetter Farbe.

Alle unreifen, harten, sauern Pflaumen sind gleich den kleinen, dürftigen, saft- und kraftlosen, und den wurmigen, oder madigen, fad widrig schmeckenden zum Verspeisen ꝛc. ganz untauglich.

VI. Frisch in Zucker, oder Essig ꝛc. eingemachte Pflaumen müssen groß, weich genug, fleischig, saftreich, ganz unverdorben, und von anziehendem Geschmack seyn. — Verwerflich sind die schlecht aufbewahrten, beschlagenen, zu sehr eingeschrumpften, bloshäutigen, schmierigen, von schimmlichem Geruch und Geschmack.

VII. Prunellen, oder frisch abgehäutete, entkernte, und an der Luft getrocknete Pflaumen müssen gut tapirt oder gerundet, und geplättet, ganz trocken seyn, noch ihre angenehme Farbe, Frischheit und Klarheit haben, und lieblich süß schmecken. Von den nicht tapirten, sondern länglich, fast wie Datteln, geformten Prunellen mit Kernen gilt dasselbe. Die Brignoleschen aus dem Departement Var, oder der sonstigen Provence sind die besten, und unterscheiden sich noch überdieß von andern durch das Wappen der Stadt Brignoles auf dem Schachtelpapier. — Die in Nürnberg aus den Ungarischen Zwetschgen bereiteten Prunellen sind fast eben so gut. — Mißfarbige, schwarze, feuchte, verlegene, pelzige, schimmliche, milbige, saft- und kraftlose sind als verdorben anzusehen.

VIII. Gedörrte Zwetschgen, (gebackene Pflaumen), müssen groß, rein, trocken, recht schwarz, glänzend, frisch, fleischig und zuckersüß seyn. — Nicht so gut sind: 1) die mit etwas Zucker und Mehl bestreuten, ganz weißlichen, wie bereiften; 2) die mit einem weißen zuckerichen Beschlag von selbst angelaufenen, fast immer, wie jene, sehr trocknen, milbigen; schlecht ist überhaupt 3) alle dergleichen verlegene, huzliche, magere, fast nur aus Haut und Stein bestehende, saft- und kraftlose, saure; alle schmierige, auch wohl mehr oder weniger verbrannte, oder verkohlte, brenzlich schmeckende Waare.

IX. Gutes Pflaumenmus, (Zwetschgenlatwerge), muß schön bräunlich von Farbe, consistent genug, von süßsäuerlichem Wohlgeschmack seyn, und sich lange unverdorben erhalten. — Von schlechter Beschaffenheit ist 1) alles zu saure, oder zu wässrige, beschlagene, und daher müchig oder modrig riechende und schmeckende; 2) alles angebrannte, und zum Theil ver-

brannte Pflaumenmus von brenzlichem Geruch und Geschmack.

Durch das Kochen in kupfernen Kesseln wird es häufig mit Kupfer verunreiniget, und dann zum Verspeisen unsicher; die Kupferprobe s. unter dem Artikel Käse u. a. Orten.

§. 5.

Schlehen.

I. Die zahmen, im Garten gezogenen Schlehen sind bekanntlich frühzeitige, fast kugelrunde, schwarze, blaubestäubte, pflaumen- oder zwetschgenförmige, nur kleinere Früchte von weichem, mildem Fleisch, weinigem Saft, etwas herbe von Geschmack, noch zusammenziehender aber auf dem Kern. Man kann sie frisch essen, und auch in Essig einlegen ꝛc.

II. Die wilden oder Heckschlehen sind zwei- bis dreimal kleiner, geben aber einen angenehmern, haltbarern, wohlriechenden Wein, als die vorigen, und werden theils mit Zucker, theils mit Essig, oder Senf eingemacht, und auch so roh unter dem Namen Weinschlehen gegessen.

Dritte Abtheilung.

Schalenobst.

§. 1.

Mandeln.

I. Die süßen sowohl, als die bittern Krachmandeln, oder Mandeln in Schalen müssen groß und vollkommen seyn, eine reine, frische, ganze, glatte, mehr flachgefurchte, leicht zerbrechliche Schale, und einen großen, gesunden Kern haben, von süßem Wohlgeschmack. 1) Die große süße Krachmandel oder Pfirschmandel ist von der Größe eines Enteneies, und etwas plattgedrückt, schließt eine einzige große süße Mandel, oft auch zwei in sich ein; 2) die Frauenzimmermandel, (Jordansmandel, Valenziner), ist kleiner, und ihre dünne Schale läßt sich leicht mit den Fingern aufdrücken; 3) die Sultansmandel mit mürber Schale und süßer Mandel ist die kleinste. — Die löchrigen, wurmstichigen, schwarzfleckigen, feuchten, schimmlichen oder angelaufenen Krachmandeln enthalten gewöhnlich einen schlechten, zusammengeschrumpften, einen gelbfleckigen, herb- oder ranzig schmeckenden Kern.

II. Gute Mandeln ausser den Schalen müssen frisch, groß, dick, ganz, glatt, zart, dünn-hellbraun, häutig, leicht zerbrechlich, im Bruche weiß und glänzend seyn, zwischen den Fingern sich ölig anfühlen, und, die bittern kleinern, einen milchigen, angenehm bittern, die süßen aber einen milchigen, rein milden,

süßen, etwas gewürzhaften Geschmack haben. Die besten sind die Jordan-, Ambrosin-, Valenzer oder Spanischen, welche die Provenzer und Comtatschen an Größe und Wohlgeschmack noch übertreffen. — Schlechter sind 1) die gemeinen, oder barbarischen Korbmandeln; 2) die runzlichen, vertrockneten, aufgesprungenen, wurmstichigen, oder auch weichen, zähen, sehr blassen, weißlichen, schwärzlichen, inwendig gelblichen, oder gelbfleckigen, oder ganz gelben und wachsartig weichen, alle zerstückten, löchrigen, feuchten, schimmlichen, zu alten, scharf und ranzig schmeckenden Mandeln. — Die bittern sind oft mit Pfirsichkernen vermengt, um besser ins Gewicht zu fallen; beide Sorten aber mit Staub, Sand, Schalen, Steinen 2c. nicht selten verunreiniget.

§. 2.

Kastanien.

Die Maronen und gepfropften Kastanien sind größer, schmackhafter, und weder so mehlig, noch so trocken, als die gewöhnlichen. Die besten kommen aus Italien, und aus Frankreich von Perigord und Limosin; die besonders großen und wohlschmeckenden, sogenannten Lyonschen, wachsen eigentlich in Languedok.

I. Gute Kastanien müssen groß, frisch, schön braun- und reinschalig, durchaus gesund seyn, und deshalb einen weißen, milden, zuckersüßen Kern haben. — Die sogenannten Frankfurter sind sehr klein. — Schlecht sind die harten, ausgetrockneten, leichten, schimmlichen, schon gekeimten, häßlich schmeckenden, oder wurmstichigen, und sonst verdorbenen mit weißfarbigen, ranzig eckelhaft schmeckenden Kernen, oder die eine ganz schwarze, widrig bittre Materie enthalten.

II. **Geröstete**, oder **gebratene Kastanien** müssen sich etwas drücken lassen, voll, und schön gebräunt, seyn, ganz aus der Schale springen, und ein glattes, durchaus schönweißes, mildsüßes, brüchiges Fleisch haben. — Die zu mehligen, trocknen, harten, innen mißfarbigen, fad oder widrig bitterlich schmeckenden **taugen wenig oder gar nichts**.

§. 3.

Gemeine Wallnüsse, (Wälsche Nüsse).

Sie müssen frisch, groß, ganz reif, d. i. schwer und vollkernig, nicht zu starkschalig seyn, und einen durchaus weißen, sich noch leicht und ganz häutenden, rein und mild süß schmeckenden Kern haben.

I. Was die **reifen Wallnüsse** betrift, so sind 1) die **Pferdenüsse** (**Schaaf**- oder **Polternüsse**) darunter die größten, aber die Schale ist vom Kern nicht allemal ausgefüllt; 2) die **gemeine längliche Nuß** ist vorzüglich, hat einen vollen Kern, und eine nicht zu harte Schale; 3) die längliche, und etwas spitzige **Meisennuß** hat an der Spitze eine oft papierdünne Schale; 4) die **gemeine runde Nuß** hat eine ansehnliche Größe, eine nicht allzuharte Schale, und einen vollen, schmackhaften Kern; 5) die **große Steinnuß** ist voll, ölreich, schmackhaft, und hat eine sehr harte Schale; 6) die **Riesenwallnuß** erreicht die Größe eines Gänseeies, und ist sehr dünnschalig: 7) die **Blutwallnuß** unterscheidet sich durch ihren rothhäutigen weißen Kern. — **Schlecht** sind alle zu alten, aussen nicht mehr so frischfarbigen, sondern weißbeschlagenen, leichten, leeren oder tauben, und solche Nüsse, die einen verschrumpften, mißfarbigen, ranzig bitter schmeckenden Kern einschließen.

II. Die unreifen Nüsse müssen zum Einmachen ganz, fleckenlos, im Juni und Juli eingesammelt seyn, wo sie sich noch leicht mit einem elfenbeinernen Pfriemen durchstechen lassen, und dann, als eingemachte Nüsse, frisch, voll, schwer, zartmarkig, und von reinem, würzigem Wohlgeschmack seyn. — Alle dergleichen alte, verlegene, modrige, anbrüchige, milbige, widrig bitter schmeckende Waare taugt nichts.

§. 4.

Haselnüsse.

Unter die vorzüglichsten Sorten gehören: 1) die romanische oder römische Nuß (große, spanische, eckige Nuß; große, runde, bunte Zellernuß) von gestauchter, eckiger Form, mit starken, ungleich aus einander gespreizten Franzen am Gehäuse oder Kelche; 2) die große, schöne Hallische Riesennuß; 3) die große, runde, glatte Spanische Nuß mit vollem, süßem, wohlschmeckendem Kern; 4) die große, mehr rundliche, als lange, leicht aufzudrückende Krachnuß mit süßem, gutem Kerne; 5) die längliche, zugespitzte, mittelmäßig große, dünnschalige, röthliche Blutnuß (rothe Lambertsnuß, Ruhrnuß) mit rothhäutigem Kerne; 6) die große runde Abart davon, welche noch vorzüglicher ist. Die rothen Lambertsnüsse sind die einzigen, welche nicht leicht wurmstichig werden; 7) die weiße, schöne Lambertsnuß; 8) die große, dicke, glatte, und oben abgerundete Zellernuß (Italiänische Nuß) mit vortreflichem Kern; 9) die nicht so große, aber weit süßer schmeckende süße Zellernuß; 10) die mittelmäßig große, vollkörnige Baumhaselnuß. — Alle Haselnüsse müssen reif genug, d. i. in einem welkenden, gelblichen Gehäuse, und in einer Schale eingeschlossen seyn, die sich schon

gehörig gefärbt hat; der Kern muß die Schale ganz ausfüllen, fest, durchaus gesund und wohlschmeckend seyn. — Schlecht sind die entweder unreif abgenommenen, oder zu alten, beim Schütteln in der Schale schlotternden, kleinkernigen, gewöhnlich ranzigen; alle tauben oder wurmigen Nüsse mit einem Loche in ihrer harten Schale, endlich auch die in Kisten von Fichtenholz, und nicht in Säcken aufbewahrten Nüsse, die einen widrigen Kiengeschmack haben.

§. 5.

Stachelnüsse, (Wassernüsse).

Diese einfächrigen, ziemlich dreieckigen oder rundlichen, an der Seite mit vier dicken, kegelförmigen, ausgebreitet gerade einander gegenüberstehenden, etwas krummen Flügeln oder Stacheln besetzten, braunen, zolldicken Nüsse, welche einen ovalen oder herzförmigen, weißen, festen, fast kastanienartig süßlichschmeckenden, öligen Kern enthalten, werden gebraten verspeist.

§. 6.

Cacaobohnen oder Nüsse.

Mandelgroße, in einer harten, rauhen, und zerbrechlichen Schale eingeschlossene bohnenförmige Saamen mit einem grauen, markigen, ölig- mehligen Kern, welcher sich in zwei Flügel theilt, die noch mit einem Häutchen umkleidet sind. Folgende Sorten kommen im Handel vor: 1) die Carackischen großen, mehr langen, als dicken, etwas platten, schweren, harten, deren schwarzrothe, rauhe, dünne Schalen insgemein mit kleinen, glänzenden Silberflittern (wahrem Glimmer) bedeckt sind, und einen braungraulichen, in kleine Stücke zerfallenden, ölreichen, lieblichbitterschmeckenden Kern enthalten; 2) die kleinern, rundlichern, glattern, zerreiblichern, mit einem

grauen Pulver bestreuten, sehr stark riechenden, und angenehm bitter, doch nicht so fein schmeckenden, wenn gleich ölreichern Berbicischen; 3) die noch kleinern, mehr breiten, als runden, dünnen, ölarmen Cacaobohnen von den Inseln (der Martiniquische, Surinamische, Französische Cacao), welche eine fast glatte, unbestäubte, schwarzbraune, auf dem bittern, und etwas herben Kerne viel fester auffitzende Schale haben. Uebrigens muß aller gute Cacao reif, ganz reingesiebt, von frischem Geruch und Geschmack seyn. — Schlechter ist 1) der Brasilianische (Portugiesische, Maragnonische) lange, schmale, flache, magere, braune, trockne und scharf bitterlich schmeckende; noch schlechter sind 2) die schimmlichen, innen weißlichen, platten, dumpfig oder sonst widrig riechenden, und herbe schmeckenden ganzen und zerstückten Bohnen; 3) die frisch geärndeten unreifern, lichtern, bittern, scharfen Bohnen mit untermengten Rinden, Keimen oder Wurzeln.

§. 7.

Pistazien, (Syrische Pimpernüsse).

Zu Confituren, in der Küche ꝛc. Haselnuß große und auch so geformte Früchte mit einem zähen Ueberzuge, und einer weißen, holzigen, dicken Schale darunter, die einen blaßgrünen, röthlichen, häutigen, süßen, fetten, wie Mandeln schmeckenden Kern enthält. Je frischer diese im Handel schon enthülst vorkommenden Kerne sind, je schwerer und fetter sie ausfallen, je lieblicher sie schmecken, desto besser sind sie. Die Persischen zieht man zum Theil den Syrischen und Italiänischen vor. — Schlecht und verwerflich sind die alten, verlegenen, ranzigen und wurmstichigen Kerne.

§. 8.

Pinchen, Piniolen, Pinien, (Zirbelnüsse, Pinienkerne).

Zum Küchengebrauch ꝛc. müssen sie ganz frisch, groß, dick, rein, hart, durchaus weiß, süß, mandelartig von Geschmack, und von ihrer dünnen, braunen Haut ꝛc. wohl gereiniget seyn. — Schlecht sind die verlegenen, gelblichen, ranzig, widrig, scharf und säuerlich schmeckenden Nüsse.

Vierte Abtheilung.

Beerenfrüchte.

§. 1.

Ananas.

Diese aus vielen zusammengewachsenen Beeren bestehende oft 15 — 16 Zoll hohe, 8 — 10 Zoll im Durchmesser haltende, bald pyramiden- oder kegelförmige, bald mehr eirunde Fruchtähre ist nach der verschiedenen Kultur an Größe, Farbe und Geschmack gar sehr verschieden. Ihre Farbe ist innen entweder weißlich, oder goldgelb, und aussen ebenfalls mehr oder weniger blaß, oder sattgelb mit roth oder braunroth untermengt, bisweilen auch nur grünlich. Sie ist ungemein saftig, riecht unvergleichlich, und hat einen vortrefflichen, weinsäuerlichsüßen würzigen Geschmack. Noch unreif oder überreif, und leicht in Fäulniß oder Moder übergehend verliert sie an beiden.

§. 2.

Maulbeeren.

I. Die kleinern, grünlich weißen, härtlichern, aber süßsaftigen Früchte des weißen Maulbeerbaums sind auch eßbar, aber von den folgenden verdrängt worden.

II. Die Früchte des schwarzen Maulbeerbaums, sind größer, voll saftiger, sehen schwarzroth aus, und schmecken gewürzhaft weinsäuerlich süß. Ihr Saft ist dunkelroth.

III. Die rothen Maulbeeren sind länger, dunkelroth, fast schwarz von Farbe, und von gutem, erfrischendem Geschmack.

§. 3.

Weintrauben.

Die vorzüglichsten Abarten davon sind: 1) der Muskateller weiße, grüne aus Ungarn, der schwarze, blaue, rothe, Weihrauch-Malvasier-Muskateller, der aschgraue und spanische Muskateller, der weiße, frühe Italiänische Malvasier, der gelbe griechische Malvasier, der griechische weiße mit Petersilienblatt, der grüngelbe Muskateller, der portugiesische Muskateller u. a.; 2) Von dem Gutedel der rothe Königsgutedel, der schwarze, rothe, große rothe spanische, weiße oder gelbe, grüne Gutedel, die große spanische Muskatellertraube, Krachmost, die Petersilientraube u. a.; 3) von dem Burgunder der blaue, graue Tockayer, der Clävner, der schwarze Burgunder, August-Clävner, der gelbe Melier aus Ungarn, der große gelbe Melier aus Malaga, die Müllertraube, der grünlichgelbe Provensaler, die Dickschwarze u. a.; 4) von den Zibebentrauben die weiße, die blaue, die weiße türkische, die weiße frühe Leipziger, die blaue frühe Leipziger Zibebe, die große spanische gelbe Rosine, die Rosine ohne Kern u. a. m.; 5) von dem Oesterreicher oder Sylvaner der grüne, schwarze oder blaue, der schwarze Orleaner. Gute Tafelweintrauben müssen von ansehnlicher Größe, und mit lauter schönen, ganz reifen, von der Sonne recht durchkochten, oder wie man sich ausdrückt, vom Fuchs geleckten, d. i. aussen lichtbraun überlaufenen weißen, oder schwarzblauen rc. durchaus noch bestäubten, frischen, vollen, dünnhäutigen, auf der Zunge leicht zu zerdrückenden, zuckersaftreichen Beeren behangen

seyn, die sich durch ihren annehmlichen, erquickenden Geschmack auszeichnen. — Trauben, welche die erwartete Größe erreicht haben, und deren Stengel halb durchschnitten sind, werden eher reif und süßer, als die unverletzten. — Schlecht und ungesund sind alle mit halb reifen, oder zum Theil noch unreifen, harten, grünen, kleinen, mehr sauer, herb, und roh schmeckenden, oder mit erfrornen und gefaulten, oder beschmeißten, und schimmlichen, oder nur wässrigen Beeren behangene Trauben.

§. 4.

Große Rosinen, (Cubeben, Zibeben).

Sie müssen, wie die Spanischen zweikörnigen Pikrosinen (langen Rosinen) und wie die darunter vorzüglichsten, sich lange haltenden Topfrosinen, die Malagaischen Muskatellerrosinen, und die blaulichen Sonnenrosinen ꝛc., gehörig groß, frisch, auswendig vollkommen trocken, innen fleischig, markig, und saftig, fest, einigermaßen hart seyn, frisch riechen, und angenehm honig süßschmecken. Dasselbe gilt auch von den Traubenrosinen. — Die Calabrischen fetten, sehr wohlschmeckenden Rosinen kommen in Fässern an dünne Fäden gereiht zu uns. Die Französischen, besonders die lichtbraunen, glänzenden, recht fleischigen Raisins de Carne haben ebenfalls einen lieblichen, zuckersüßen Geschmack, so wie die mittelgroßen Raisins Muscots in Schachteln, die Smyrnischen, und die großen, fingergliedlangen, glatten, fleischigen, frischen Damascener Cubeben. — Schlecht sind die fleckigen, schmierigen, beschlagenen oder schimmlichen, scharf sauer schmeckenden, und muchig riechenden, die schon mehr oder weniger verdorben sind, so wie auch die zu kleinen, ganz dürren, harten, saft- und kraftlosen Rosinen, worunter viele Stiele, Steine

u. a. Unreinigkeiten sind, wie bei den großen, lichtbraunen, unschmackhaftern Spanischen Korbrosinen ꝛc.

§. 5.

Kleine Rosinen, (Corinthen, kleine Weinbeere).

Die besten in Fässern müssen frisch, groß genug, schön schwarzblau, rein von Unrath, und süß säuerlich von Geschmack seyn. — Verwerflich sind die alten, oder röthlichen, weißbeschlagenen, klebrigen, fleckigen, scharf sauer riechenden und schmeckenden, mehr oder weniger verdorbenen, in Säcken, oder Ballen an den Seiten, und um die Zipfel herum angelegenen Corinthen.

§. 6.

Johannisbeeren.

Vorzüglicher, als die gemeinen, rothen, weissen, fleischfarbenen, perlfarbenen, sind: 1) die große Holländische rothe Johannisbeere mit langen Trauben; 2) die große, weiße ꝛc., welche noch süßer, als die vorige ist; 3) die fleischfarbene, oder blaßrothe Champagner-Johannisbeere; 4) die großbeerige weiße Johannisbeere mit purpurrothen Linienstreifen, von süßsäuerlichem Geschmack. — Alle müssen reif genug, fleischig, saftig seyn, auf der Zunge leicht schmelzen, und lieblich schmecken.

Die eingemachten dürfen nicht zu alt, oder schlecht bereitet, und eben so aufbewahrt, etwa schon gegohren haben, oder weißbeschlagen seyn, und fad, kahnig, oder mulstrig riechen und schmecken.

§. 7.

Stachelbeeren.

Die besten darunter sind: 1) die starkhaarige Gartenstachelbeere (Klosterbeere, oder gemeine

weiße Stachelbeere); 2) die rothe, oder rothbraune; 3) die rothe, und fast schwarze Englische; 4) die weiße Englische; 5) die grüne Englische, und 6) die gelbe, umbrafarbige Englische Stachelbeere. — Alle müssen groß, gehörig reif, d. i. weich genug, dünnschalig, durchscheinend und süßsaftig seyn.

§. 8.

Feigen.

I. Die besten bei uns fortkommenden frischen, durch Caprification größern und süßern Feigen sind: 1) die kurzgestauchte, am Kopf dicke, nach dem dicken, runden einen viertel Zoll langen Stiel regelmäßig spitz zulaufende, glatthäutige, sehr hellgrüngelbliche, am Auge öfters gelbe, weiße Feige von schmelzendem Fleische mit stark gezuckertem, sehr wohlschmeckendem Safte; 2) die der vorigen ähnliche, nur etwas weniger rundliche, dunkelviolette, dunkelrothfleischige violette Feige. — Die, auch reif, am Stiele allezeit grüne, dunkelviolette oder braunrothe, mit kleinen Flecken oder hellgrünen Punkten übersäete, deutlich gerippte, unter der Haut sehr bleichrothe, innen mehr fahle oder violette Birnfeige (Feige von Bordeaux) schmeckt sehr süßsaftig, aber fad, fast eckelhaft süß, und ist deshalb weniger beliebt.

II. Die getrockneten Feigen müssen frisch, weich, etwas klebrig, und durchscheinend, rundlich, platt gedrückt, trocken von Ansehen, gelblich, dünnhäutig, sehr süß und etwas zähfleischig, voll gelblicher Saamen, auf der äussern Oberfläche aber mit keinem Zuckerstaube bedeckt seyn. — Vorzüglich gut sind 1) die runden, kleinen, äusserst süßen, aber nicht über ein Jahr haltbaren weißen Marseiller Korbfeigen; 2) unter den italiänischen, oder genuesischen sehr großen,

gelben, länglichen die von Rom und Neapel; 3) die Smyrnischen oder Spanischen sind auch groß und gelb, aber rund, meistens trockner, als andere, und von schleimig süßem Geschmack. — Veraltet und verdorben sind die harten, ganz trocknen, sehr zähen, dunkelgelben, mit Zuckerstaub bedeckten, sehr milbigen, angefressenen, geschmacklosen, oder widrig bitterlich süßen Feigen.

§. 9.

Datteln.

Mit Zucker eingemacht vorzüglich zum Nachtisch ꝛc. müssen sie groß und länglich, recht voll, von Größe und Form der Eicheln, aber noch dicker, außen schön röthlich gelb, sehr dünnhäutig, ohne alle Runzeln, frisch, fleischig und speckig, innen um den steinharten, der Länge nach gefurchten Kern weißlich, von reinem süßem, zuckerartig schleimigem Geschmack seyn, wie die über Marseille, Genua, Venedig und Livorno kommenden Tunitanischen. — Schlecht sind die spanischen noch unreifen, die entweder zu dürftigen, oder von Würmern schon durchfressenen Datteln von Salee, und die meist schon alten, verlegenen, folglich ausgetrockneten, harten, runzlichen, löchrigen und wurmstichigen aus Syrien, Aegypten und andern Gegenden der Levante, welche beim Schütteln schlottern oder klappern, saft- und kraftlos, oder herbe und widrig von Geschmack sind.

§. 10.

Erdbeeren.

Die wichtigsten Abarten davon sind: 1) die immerwährende, oder Monatserdbeere, welche schön, groß, oben und unten gedrückt, rothgelb, an der Sonnenseite dunkelroth, von herrlichem Geruch und Geschmack ist. Sie erhält sich lange, ohne zu verderben;

2) die

2) die ziemlich große, in der Mitte dicke, oben rundlich zugespizte, und unten gegen den Stiel verlängerte, gelbsaamige, übrigens ganz rothe, auf der Sonnenseite dunklere, etwas gewürzhaft, sehr weinig schmeckende Scharlacherdbeere von Bath; 3) die blaßrothe und strohgelbe, auf der Sonnenseite kirschrothe Himbeererdbeere voll weinigen Saftes, und von Himbeer-Geruch und Geschmack; 4) die meist rundliche, aber auch längliche, vorzüglich zarte, saftreiche und wohlschmeckende, ganz reif gelbliche, unvergleichliche weiße Erdbeere; 5) die auch nach der Zeitigung grüne, festfleischige, starkriechende grüne Erdbeere; 6) die bald wie eine Mittelpflaume, bald wie eine Aprikose großen und gestalteten, theils stumpfen, theils scharfeckigen, immer an einer Seite etwas weißen, an der andern zulezt fast schwärzlichen, eiförmigen und zugespizten Gartenerdbeeren, und darunter vorzüglich die oben mehr glatte und zugerundete Spielart; 7) die eiförmige, aber tief ausgegrabene, hell Ponceaurothe, mehr wäßrig, als die folgende, und weinsäuerlich schmeckende Hindbeer- oder Virginische Erdbeere; 8) die wie Ananas erhobene, auch so riechende und schmeckende, große, mehr grüne, nur an einer Seite etwas röthliche Ananaserdbeere; 9) die fast länglich eiförmige, auf der Sonnenseite purpurrothe, manchmal dunkel ins Violette spielende, auf der andern hellere, oft gelb- oder weißlich gefleckte, festfleischige, im kalten Boden wie Honig und Bisam riechende und schmeckende englische oder Muskatellererdbeere; 10) die sehr große, aber mehr wäßrige, mehlige, nicht besonders schmackhafte Chilische oder Riesenerdbeere mehr zur Schau auf Tafeln. — Alle Erdbeeren, auch die wilden, meist purpurrothen, müssen zum Verspeisen ihre gehörige Reife haben, d. i. aus dem Kelche sich ganz und leicht lösen, groß, weich, gefärbt

genug, saftig und wohlschmeckend seyn, und von allen Insekten und anderm Unrath rein abgewaschen werden.

§. 11.

Himbeeren.

Die besten Arten und Abarten von diesen meist rothen, aber auch gelben oder weißen, sammtartigen, wohlriechenden, angenehm schmeckenden, im Julius oder auch noch früher reifenden Früchten, die man roh genießen, mit Zucker einmachen, zu Syrup, Essig und Wein benutzen kann, sind: 1) unsere wildwachsende rothe Himbeere; 2) die weniger riechende, aber süße und wohlschmeckende weiße Himbeere, eine Spielart von voriger; 3) die der unsrigen gleichende, aber zweimal im Jahre tragende englische rothe Himbeere; 4) die weiße, eine Spielart von Nro. 3; 5) die noch einmal so große, auch wohlschmeckendere Riesenhimbeere aus Chili ohne Würmer; 6) die nur in Schweden wild wachsende, reif orangengelbe, sehr angenehm süßsäuerlich schmeckende, und herrlich gewürzhaft riechende nordische Himbeere von der Größe unserer Himbeere; 7) die kleinere, schwarze, manchmal rothe, wohlschmeckende, nordamerikanische schwarze Himbeere; 8) die sehr süße, schöne, starke englische gelbe Himbeere, so groß wie Nro. 1. und 3. — Um die kaum reifgewordenen, d. i. aus ihrem Kelche leicht und ganz sich lösenden, weichen, ganz gefärbten Beeren von den in ihnen gewöhnlich nistenden Maden und Würmern zu reinigen, kann man sie in kaltes Wasser vor dem Verspeisen werfen, wodurch sie aber viel von ihrem Wohlgeschmack verlieren.

§. 12.

Brombeeren, Ackerbrombeeren.

I. Die wildwachsenden, gleich den Himbeeren, aus mehreren, aber reif ganz schwarzen, dicht zusammenge-

häuften Beeren bestehenden Brombeerfrüchte müssen schön groß, weich und vollsaftig seyn. Ihr süßsäuerlich weiniger, rother Saft färbt das Papier ꝛc. blau. Man kann daraus, so wie aus den folgenden, einen Wein ꝛc. bereiten.

II. Die im Oktober reifenden Ackerbrombeeren (große Brombeeren, Kratzbeeren, Bock- oder Fuchsbeeren ꝛc.) sind an Form und Größe den Himbeeren gleich, aber blauschwärzlich von Farbe, und enthalten einen rothen, mehr säuerlichen Saft. — Alle dergleichen beschmeißte, madige, modrige, faulige Beeren fallen aus.

§. 13.

Berberizen (Berberisbeeren, Sauerach, Sauer- oder Rhabarberbeeren).

Diese bei uns schön hochrothen, walzenförmigen, oder ovalen, abgestumpften, einfächrigen, aber zweisaamigen Beeren mit einem rundlichen braunen Nabel haben einen rothen, angenehm sauren Saft bei sich, und hängen in Trauben beisammen. Sie werden mit Zucker oder Essig eingemacht, ferner zu Gefrornen, zu Branntwein ꝛc. verwendet, und ihr Saft dient statt der Citronensäure zum Punsche, zumal wenn sie im Oktober einen Nachtfrost erlitten haben. Die besten Arten davon sind außer unsern rothen: 1) die süßlichen, angenehmer schmeckenden, aber nicht zu jedem Gebrauch, wie die unsrigen, dienenden, schwarzen Berberizen; 2) die zum Einmachen vorzüglichern rothen Berberisbeeren ohne Kern, eine Spielart der gemeinen, und 3) die größern, markigern, und daher zum ökonomischen Gebrauch schäzbarern großen Berberizen.

§. 14.

Gemeine Heidelbeeren (Schwarze Besingen, Kütheckern, Pickel-, Wald-, Roß-, Staudel-, Blau- oder Bickbeeren, Schwarzbeeren).

Diese frisch, oder auch als Brei genießbaren, und zu Branntwein rc. dienenden Beeren müssen ganz reif, d. i. schwarz und blau bereift, voll, fleischig, erbsengroß, rund und mit einem Nabel bezeichnet, vielsaamig seyn, und einen dunkelrothen, etwas süßlich, herbsauer schmeckenden Saft enthalten. Die weißen Heidelbeeren, eine Spielart der schwarzen, unterscheiden sich von diesen blos durch ihre Farbe, größere Weichheit, und einen mehr wäßrigen, aber dabei etwas süßen Geschmack. Vor dem Verspeisen sollten sie jedesmal von dem Schmeis und anderm Unrath durch Waschen in Wasser wohl gereiniget werden. — Statt ihrer wurden einmal mit dem Vorgeben, als seyen sie in diesem Jahre vorzüglich groß ausgefallen, jene giftigen Tollkirschen, Wolfskirschen, Tollbeeren, Wuthbeeren, Teufelsbeeren, Windbeeren, Schlafbeeren, Belladonna rc. feil geboten, die aber insgemein die Größe einer kleinen schwarzen Sauerkirsche haben, glänzend purpurschwarz, gepreßt, gefurcht sind, einen violetten Saft mit vielen gelben kleinen Saamen enthalten, und widrig süßlich betäubend schmecken. Eine Stunde nach ihrem Genuß entsteht Trunkenheit, verwirrtes oder Doppelsehen, gelindes Irrereden, sehr lästiger Durst, Hitze und Brennen im Halse und an den Lippen, Neigung zum Erbrechen; zunächst Raserei nebst einem ungeheuern Schweiß, Zähneknirschen und Konvulsionen; die Augenlieder werden auseinander gezogen, die Augensterne stehen unbeweglich, und werden so erweitert, daß man nichts von der Regenbogenhaut mehr sieht; das Gesicht wird dunkelroth und schwillt auf, die Kinnladen

verschließen sich, das Schlingen wird erschwert, und es stellt sich ein bedenklicher Gesichtsmuskelkrampf, und endlich wohl auch ein betäubender Schlaf ein. Diese Zufälle können bald gelinder, bald heftiger 2—3 Tage und noch länger andauern. Starke Brechmittel, säuerliche Getränke aus Citronensaft, Essig, Honig mit Wasser, Buttermilch, saure Molken, Zwetschgenmus mit Wasser, wiederholte Abführungen aus Sennesblättern, Tamarindenmark mit Essig und Honig, zeitig genug angewandt, können solche Unglückliche noch retten.

§. 14.

Preißelbeeren (Mehlbeeren, rothe Bernitzbeeren, rothe Heidelbeeren, Krangen, Karstling, Grohnzbeeren).

Zum Einmachen, zu Branntwein 2c. müssen sie reif, d. i. schön scharlachroth, rundlich, glatt, ziemlich hart, vierfächrig, mit einem vierspaltigen Nabel bezeichnet seyn, und einen rothen, etwas herbsäuerlich schmeckenden Saft enthalten. Im September werden sie reif. — Die, schon eingelegt, in kleinen Gebinden hier und da verkäuflichen müssen schön roth, gut eingedickt, frisch, nicht etwa kahnig und mulstrig riechen, noch auch schaal und stumpf schmecken.

§. 16.

Moosbeeren (Moosheidelbeeren).

Große, rothe und durchsichtige, im Oktober reife, und den Winter über hängen bleibende eßbare Beeren von gutem, weinsäuerlichem Geschmack zum Einmachen, statt des Citronensaftes zu Punsch 2c.

§. 17.

Holunderbeeren (Fliederbeeren, Hollerbeeren).

I. In der Haushaltung wird bekanntlich daraus ein Brei (Schibickenbrei) unter das Pflaumenmus

bereitet; auch sind sie zu Branntwein und Essig brauchbar. So viel es auch Varietäten davon giebt, z. B. mit weißen und grünen, mit kleinern schwarzen Beeren, so sind doch die eirunden, erbsengroßen, schwarzen, mit einem sternförmigen Nabel bezeichneten, einfächrigen, dreisaamigen allgemeiner im Gebrauch. Nur müssen sie ganz reif, d. i. weich, saftig seyn, und säuerlich süß, etwas herb schmecken.

II. Der Hollunder- oder Fliederbeerensaft (Schibickenbrei) zum Küchengebrauch muß ganz schwarz, von gewöhnlicher Breikonsistenz, von reinem Hollerbeerengeruch, und süßem, nicht brenzlichem Geschmack seyn. — Schlecht ist der ganz ausgetrocknete, oder schwammig beschlagene, saure und milbige Saft; vergiftet der in kupfernen oder messingenen Gefäßen unvorsichtig bereitete oder aufbewahrte, wenn eine blanke Messerklinge in dem etwas verdünnten, und mit ein wenig reinem Essig versezten Brei bei mäßiger Wärme über kurz oder lang einen Kupferbeschlag erhält. — Von dem damit betrügerisch vermengten Birn- oder Pflaumenmus fällt er röthlich braun aus.

Sechste Ordnung.

Pilze (Schwämme).

Im Allgemeinen unterscheiden sich die Giftpilze von allen übrigen eßbaren Schwämmen 1) durch ihren Standort, weil sie am häufigsten bei nasser Witterung, auf einem feuchten, sumpfigen Boden, an schattigen, eingeschlossenen Orten, in finstern Wäldern, besonders Tannenwäldern, in Gärten an Baumstämmen, Pfählen rc., wie die Löcherschwämme oder sogenannten Schmarozerschwämme rc. wachsen; 2) durch ihre schwarze, schwarzblaue, grüne, buntscheckige, oder Regenbogenfarbe, indeß sind auch einige weiße, wie der glockenartige Schwamm, der Pfefferschwam rc. sehr giftig, leztere doch nur frisch zubereitet, s. weiter unten, dagegen manche der Farbe nach wohl verdächtige, wie die Reizker, die Korallenkeulschwämme, verschiedene Täublinge rc. ganz unschädlich sind; 3) durch ihren scharfen, widrigen Geruch, und ihre Neigung zu schneller Fäulniß; 4) durch ihren hohlen Stiel, aber nur zum Theil, denn die Spizmorgel oder Bischofsmüze, der bekannte angenehme Moußeron (Raßling), der zizenförmige Pilz rc. sind ihres hohlen Stieles ungeachtet ganz unschädlich; 5) durch ihre klebrige und zähe, oder bröckliche Beschaffenheit, wiewohl der zizenförmige und trichterförmige Schwamm mit hochrothem Hute rc. bei aller ihrer Klebrigkeit doch eßbar sind; 6) dadurch, daß sie durchs Kochen hart oder doch härter werden, als sie zuvor waren. Die meisten Giftpilze finden sich übrigens unter denjenigen, die auf ihrer

Unterfläche Blätter haben. Manche sind auch nur frisch giftig, getrocknet oder eingesalzen aber nicht; andere sind nur hier und da giftig, an andern Orten unschädlich, wie die in der Niederlausiz eßbaren Liebrizen u. a. Für die beste Sicherheitsprobe, welche wenigstens bei den mehresten Schwammarten zutrift, sieht man noch folgende an: beim Kochen soll man eine geschälte weiße Zwiebel, oder einen silbernen Löffel mit in den Topf werfen; läuft dieser oder jene schwärzlich an, so sind Giftschwämme darunter; auch fallen die Fliegen von dem Genuß der Milch, die man heiß über dergleichen zerhackte Pilze gegossen hat. Ein ziemlich richtiges Kennzeichen ist noch, wobei freilich auch das Alter der eßbaren Schwämme zu berücksichtigen ist, daß sich die Farbe ihres Fleisches, wenn man sie zerschneidet, schnell verändert, und oft schmuziggelb, oder schwarzblau wird. Die Zufälle nach dem Genuß derselben sind: Trägheit und Abgeschlagenheit der Glieder, Angst, schweres Athemholen, Schluchzen, Kolikschmerzen, Schwindel, Ohnmacht, Zuckungen, Blindheit, Fieber, Raserei ꝛc.; Gegenmittel: zeitiges künstliches Erbrechen, wiederholte Klystiere von Essigwasser, Oel ꝛc. innerlich Mandelöl, Baumöl, Buttermilch, Citronensaft, Wasser und Essig zum Getränk. — Alle saure, faulfleckige, rostige, madige, wurmige, oder sonst beschmeißte, und mit mancherlei Ungeziefer verunreinigte auch eßbare Schwämme müssen ausgeworfen werden.

I. Trüffeln (Trüffelschwämme).

Von diesen kugelrunden, dichten, höckrigen, zackigen, wurzellosen, weißlich- oder erdfarbenrindigen, inwendig schwieligen, und nach Art der Muskatnüsse fächrigen, auf sandigem Waldboden, und vorzüglich um die Steineichen herum wachsenden Schwämmen, erreichen nicht viele die Größe einer Wallnuß, nur sehr

wenige die eines Apfels, und haben reif einen durchdringenden, fast harnartigen Geruch. Die Wintertrüffeln sind schmackhafter, als die einwärts fleischfarbigern Sommertrüffeln; die weißen Frühlingstrüffeln fallen zwar zärter aus, indeß werden doch die ganz ausgewachsenen grau marmorirten Herbsttrüffeln vorgezogen. Die gangbarsten Sorten sind: 1) die äußerlich braunschwarzen, deren Mark, wenn sie noch jung, weiß, wenn sie aber vollkommen ausgewachsen sind, schwarz oder braun, stark bläulich weiß geadert ist; sie riechen reizend, fast bisamartig; 2) die in Frankreich sogenannten weißen, die doch nur anfänglich weiß aussehen, mit der Zeit aber aschgrau, bisweilen auch gelbbraun werden, äußerst zarte rothgelbe Adern, und zwischendurch gemeiniglich kleine, runde, und, je nach ihrer Reife, mehr oder weniger rothe Flecken haben; seltener sind 3) die außen und innen schwarzvioletten, und die grauen, welche stark knoblauchartig riechen. — Im Allgemeinen sind diejenigen am beliebtesten, welche ein schön weißes, oder doch weißliches, derbes, hartes Mark haben, hübsch völlig sind, stark und durchdringend riechen, zwischen den Zähnen knirschen, lieblich schmecken, und auf der Zunge leicht hingleiten. — Man verwechsle sie nicht mit den holzigen Steineichenwurzelknoten, die sich indeß auf dem Schnitt leicht unterscheiden. — Schlecht sind die faulfleckigen, oder ganz faulen, schwarzen, die inwendig zu grießlichen, steinigen; verwerflich alle madige, wurmstichige, von sehr unangenehm bittern Geschmack. Dahin gehört auch die gewöhnlich runde, nach unten und oben etwas platte, Wallnußgroße Sorte von Piemont (bianchetti), welche einen widrigen Erdgeruch hat.

II. Blätterschwämme.

§. 1.

Eßbare Reisker (Hirschling, Milchschwamm, Tännling, Orange).

Von diesem delikaten, meist in der Erde von Nadelholz und auf Haiden versteckten Blätterschwamm, der sich durch seinen ziegelfarbig gefleckten Strunk, durch seine Walzenform, durch seinen nabelförmigen, etwas pomeranzenfarbigen, vertrocknet schmuzig fleischfarbenen, anfangs glatten, zulezt durchscheinenden, etwas filzigen, und mit grünlichen Kreisen durchzogenen Hut, so wie durch seine orangengelben Blättchen, und dergleichen Saft von andern unterscheidet, giebt es folgende eßbare Abarten: 1) mit bleifarbig-braunrothem, von zwickelartigen, dunkeln Streifen eingefaßtem Hute, weißem, dickem Stiele und weißen Blättchen; 2) mit weißlichem, ganz blassem, ins Ocherbraunroth fallendem Hut und Blättchen; 3) mit fleischfarbig, braunrothem, vielfarbigrandigem Hute, verlängertem und oben mehr gleichfarbigem Stiele, und blässern, ins Gelbe fallenden Blättern; 4) mit gold- oder safrangelbem Hute, starkem, gleichfarbigem Stiele und Blättchen; 5) mit gold- oder safrangelbem Hute, verlängertem, blasserm Stiele, und tiefsafrangelben Blättern; 6) mit goldgelbem, haarigem, zottigrandigem Hute, etwas dickem, weißem, nach unten ein wenig bräunlichem Stiele und weißen Blättern; 7) mit blassem, ocherbräunlichem Hute, gleichfarbigen Blättern, und starkem, etwas dickem, weißem Stiele. — Uebrigens darf man die Reisker nicht mit den leberfarbigen Fleischschwämmen verwechseln, und muß sich daher nach den ebengenannten Unterscheidungszeichen um so genauer richten. — Der uneßbare Reisker (giftige Hirschling, Mordschwamm) unterscheidet

sich aber vom eßbaren nur durch den am Rande haarigen, gestreiften Hut, durch die blässere Farbe, den hitzigen, beissenden Geschmack, das löchrige Fleisch, und die haarige Saamendecke.

§. 2.

Brätling, Breitling (Reitschker).

Ein gestielter Blätterschwamm mit festem, bräunlichem Hute, gelblichen oder fleischfarbigen, leicht zerbrechlichen Blättern, festem, schwammigem, rundem, vollem, langem, fleischfarbigem Strunke, milchsaftigem spezifik riechendem, süßem Fleische, der mehrere Abarten unter sich begreift. — Alte, trockne, saft- und kraftlose taugen nichts. — Die wilden, ungenießbaren, den ganzen Sommer über in Eichen-, Buchen- und Birkenwäldern wachsenden Brätlinge unterscheiden sich durch ihre bleichere Farbe, ihren wolligern Rand, ihr scharfes Fleisch, durch eben solche Milch, und durch Geruchlosigkeit.

§. 3.

Pfifferling, Pfefferblätterschwamm, Pfefferschwamm.

Von diesem, eingesalzen den Russen und Preussen zur Fastenspeise dienenden Schwamm auf Viehweiden und in Waldungen mit anfangs festpolsterartigem, ziemlich flachem, am Rande unter sich gebogenem, im Alter aber wie ein Trichter vertieftem, und mit einem zähen, klebrigen Wesen bedecktem Hute, ziemlich festen, ganz geraden, ästigen und verzweigten, weißen, späterhin bleichfleischfarbigen Blättern, ganz nacktem, dickem Stiele, und einem Fleische zwischen den Blättern und der Oberfläche des Huts, das voll von einem, auch trocken noch scharfen, fast ätzenden, pfefferartigen grüngelblichen Milchsafte ist, giebt es zwei Unterarten: 1) mit gewölbtem, niedergedrücktem Hute, und bleichen

Blättern; 2) mit einem glättern Hute und kegelförmiger Scheibe mit gelben Blättern. — Die ganz alten, welken geben keinen Milchsaft mehr. — Frisch ist der Pfefferschwamm ganz ungenießbar.

§. 4.

Nägelblätterschwamm, (Nagelschwamm).

Ein kleiner, in Wäldern auf abgefallenem Laube und zwischen Moos im Spatherbst und Frühling wachsender, hier und da auf Wochenmärkten feiler Pilz mit gewöhnlich zolllangem, dünnem, röhrigem, weißem und schmuziggelbem Stiele, gewölbtem bräunlichem Hute, und weißlichen Blättern, an sich nicht eben saftreich, und etwas bitterlich von Geschmack. Er kann roh, besser aber trocken, und gut zubereitet verspeist werden.

§. 5.

Gemeiner Champignon, (Feldblätterschwamm).

Dieser auf Viehweiden, in luftigen Eichenwäldern, in gut gedüngtem Gartenlande, oder auf alten Spargel- oder Mistbeeten ɩc. wachsende, oder in beiden letztern künstlich erzogene Schwamm, mit kurzem, abwärts dünnem, etwas filzigem, unvollständig geringeltem, weißlichem Stiele, glattschuppigem, etwas flachem, am Rande zerrissenem, Anfangs weißlichem, hernach rothbräunlichem, endlich schwarzem Hute, und röthlichbraunen fettigen Blättchen, ist, von der Größe einer Wallnuß, am schmackhaftesten, riecht angenehm und etwas erdig. Die jungen fetten haben viel weißes Fleisch, und einen etwas weißlichen Saft. Die beste Zeit sie zu sammeln, ist der August und September. — Vor dem Gebrauch müssen die Blättchen und die äußere Haut vom Fleisch abgesondert werden; an den noch ganz kuglichen, oder völlig aufgeschossenen bleibt aber beides zurück. —

Schlecht und verwerflich sind die alten, magern, welken, mißfarbigen, mit oben plattem, schwarzem Hute, hervorstehenden schwärzlichen Blättchen, und madigem Fleische. — Verwechselungen können hier vorgehen 1) mit dem zu gleicher Zeit, wie weiße Kugeln, hervorwachsenden Bovist, der aber eine rauhe, wie Leder anzufühlende Oberfläche hat, stiellos ist, und, wenn man ihn auseinander bricht, in einer markigen Haut eine mehlige, im Alter grün- oder schwarzstäubige Materie enthält; 2) mit andern gleichzeitigen ähnlichen Pilzchen, die sich aber durch ihre feinern, oder häufigern, oder verschiedentlich langen, gelblichen oder weißen Blätter, durch ihr weniges Fleisch, oder ihren verdächtigen, Geruch unterscheiden. Zu noch mehrerer Sicherheit kann man auch die obengenannten Proben mit ihnen anstellen.

§. 6.

Gelber Pfifferling, (gelber Champignon, gemeiner Aderschwamm).

Ein auf holzigen Wiesen und in Wäldern, im Heu- und Erndtemonat zum Vorschein kommender, bald bläßerer, bald dunklerer eßbarer Pilz, von gelber Farbe, mit ganzem, meist becherförmigem, fleischigem, glattem, gewölbtem, am Rande wellenförmigem und gelapptem, oft handbreitem Hute, mit einem zolllangen und halbzolldicken Stiele in der Mitte. — Die zu alten, geruchlosen, mit eingedrücktem und ausgehöhltem Hute, taugen nichts mehr.

III. Löcherschwämme.

§. 1.

Steinpilz.

Häufig in Nadelhölzern, zumal des sächsischen Erzgebirgs; er ist gestielt, hat einen erhaben gewölbten, glatten, leberfarbenen, fleischigen, trocknen Hut mit beinahe winklichen Löchern, der sich von den verlängerten Röhren leicht trennt; sein Fleisch ist zart, sehr weiß und unveränderlich; die Löcher sind dicht, weißlich, werden aber nachher schwachgelb.

§. 2.

Kuhpilz.

Dieser nur jung eßbare Schwamm ist dem vorigen ähnlich, nur etwas größer; sein Fleisch nicht so weiß, sondern veränderlicher von Farbe; der Hut etwas lichtbrauner, platt, halbeirund; die Löcher oder Röhren sind dicht und goldgelb, der Stiel ist rauh, rothgelb, oder schmuzig weiß, unten dicker.

§. 3.

Eichhaase, (ästiger Kuhpilz).

Ein im Herbst auf alten Eichen wachsender Löcherpilz mit ganzem oder halbrundem, fleischigem, lederartigem, meist etwas korkartigem, dünnem, zimmtfarbigem, in der Jugend becherförmigem, im Alter etwas flachem, mit Kreisen bezeichnetem Hute, kurzen, mit dem Hute verwachsenen Röhren, mit bald ganzen, bald zerrissenen Löchern, kurzem, etwas korkartigem, in der Mitte, auch wohl außerhalb derselben befindlichem, senkrechtem, bald glattem, bald rundlichem Stiele. — Zum Trocknen müssen alle diese Löcherschwämme von den Röhren getrennt, und am Hut und Stiele enthäutet werden.

IV. Keulenschwämme.

§. 1.

Ziegenbart, (Korallenschwamm, Bärentatze).

Dieser in Nadel- und Buchenwäldern des Erzgebirges ꝛc. zur Herbstzeit vorkommende sehr schmackhafte Keulenschwamm, hat ästige Keulchen, einen dicken Körper, und wächst buschig beisammen, ist meist voll, weich, fleischig-korkig, ungetheilt, und am obern Ende mehrentheils dicker, fast citrongelb von Farbe. Seine Aeste sind meist gerade, zerästeln sich wieder, und haben an ihren Enden kurze, scharfe Spitzen. Diese korallenartig verwachsenen Aestchen sehen bald weißlich, bald gelb, bald röthlich aus. Von diesem Pilz giebt es zwei Abänderungen: 1) den einfarbigen, weichen, fleischigen, vielspaltigen, gelben Ziegenbart, dessen Aeste dick anfangen, und in sehr kurze Spitzen auslaufen; 2) den einfarbigen, weichen, vielspaltigen und ästigen rothen Ziegenbart mit kurzen, bald dickern, bald dünnern, kurzzugespitzten Aesten.

§. 2.

Schöner Keulenschwamm.

Ein bald weißer, bald violetter, bald goldgelber, zur Herbstzeit in Nadelhölzern, vorzüglich aber an faulen, und am liebsten auf alten Eichstämmen wachsender, wenn gleich unangenehm riechender, doch eßbarer Schwamm mit ästigen Keulchen, und einem sehr dicken, fast niederliegenden, weißlichen Strunke, mit verlängerten orangefarbigen Aesten und stumpfen, gelblichen Aestchen.

V. Morcheln.

Diese Schwämme kommen theils frisch, theils getrocknet im Handel vor, doch von den letztern nur: 1) die Stockmorcheln (Ohrmorcheln), s. zunächst §. 2.; und 2) die Spitzmorcheln, (s. weiter unten §. 1. Nr. 2.), die man ihres feinen Geschmacks wegen für vorzüglicher hält. Alle müssen frisch, voll, nicht allzugroß, und rein genug seyn; unsre vaterländischen Morcheln sind eben so gut, und wohlfeiler als die Französischen. — Schlechter sind die sandigen, oder wurmigen, darunter besonders die Stockmorcheln gehören, wenn sie nicht unter gestoßenem Pfeffer aufbewahrt werden. — Giftmorcheln haben einen breitern, plattern, in der Mitte eingebogenen Hut, einen stärkern Stiel, ein fetteres Ansehn, und stinken.

§. 1.

Eßbarer Aderschwamm, (Eßbare Morchel).

Von diesem Schwamme mit kuglichem oder eiförmigem, vermittelst des zugerundeten Randes an dem dünnern aber starken Stiele angewachsenem Hute mit wellenförmigen, überall zusammenfließenden, und gleichzelligen Falten, giebt es zwei Spielarten: 1) die kleine runde Morchel, welche mit dem ¾ Zoll hohen, und ⅗ Zoll breiten, ziemlich walzenförmigen Stiele 1½ Zoll Höhe, und etwa ¾ bis 1 Zoll Durchmesser hat, gelblich aussieht, und deren kugelrunder Kopf und Hut mit rundlichen Zellen versehen ist; 2) die braungelbliche, oder tief rostbraune, 3 bis 5 Zoll große gemeine Spitzmorchel meist aus Böhmen, Pohlen, Schlesien, Mähren ꝛc. mit kegelförmigem, mehr oder weniger zugespitztem Hute mit eckigen, oft viereckigen Zellen, welcher etwa zweimal so lang ist, als der etwas dicke Stiel. — Beide sind eßbar, und finden sich, letztere jedoch häufiger,

ger, besonders den Mai über, in Wäldern, an Wegen, unter Hecken und an Bergen. Der Hut ist häutig, wachsartig, leicht zerbrechlich, innen ausgehöhlt; der lichtere, fast weiße, glatte Stiel hat unten oft einen Knollen, und ist bald hohl, bald und mehrentheils ausgefüllt.

§. 2.

Stockmorchel, (Ohrmorchel, Breite Morchel).

Diese zur Frühlingszeit auch in deutschen Wäldern zum Theil sehr häufige große Morchel hat einen tiefbraunen, rundlichen, bald länglichen, bald breiten, bald ganz unförmlichen, stark aufgeblasenen, runzlichen, innen weißen Hut, der über und über mit zusammenfließenden Falten und mancherlei Windungen besetzt ist, woraus allerhand Fächer und Zellen, fast wie Bienenzellen sich bilden, die aber nicht durchgehen. Ihr Strunk ist ziemlich kurz, ungleichförmig, oft ästig, weißlich, und insgemein hohl. — Diese Morcheln werden am leichtesten, wenn man sie nicht in Pfefferstaub legt, vom Wurme aufgezehrt.

§. 3.

Der braune Faltenschwamm, (sonst auch Stockmorchel).

Man findet ihn gewöhnlich im Frühjahre in etwas hohen Berggegenden auf alten, faulenden Baumstämmen; er ist zweifarbig, einzeln, wachsähnlich, zerbrechlich, hat einen häutigen, aufgeblasenen, faltigen, zwei- drei- und vierspitzigen Hut von hellerer Farbe und nicht so viel kleinen Vertiefungen oder Windungen, wie der vorhergehende, mit einem weißen, etwas feinwolligen oder filzartigen, doch nicht sehr rauhen, dicken, runden oder zusammengedrückten, oft trichterförmigen, hohlen Stiele.

§. 4.

Mützenfaltenschwamm, (Bischofsmütze).

Ein ziemlich großer, jung eingerollter, nach Regenwetter im Mai und Juni an verschiedenen faulen Baumstämmen, auf nassem Boden in Nadelhölzern aufschiessender Faltenschwamm mit aufgeblasenen, glatten, freiem, oder an den gefurchten, vertieften, abwärts verdickten, weißlichen Strunk angewachsenem, und aus vielen gerollten Lappen bestehenden, manchmal wie eine Bischofsmütze zugespitzten, bleifarbig-schwärzlichem Hute.

§. 5.

Weißer Faltenschwamm.

Häufig zur Herbstzeit in Laubhölzern; von blaßweißer Farbe, mit freiem, sehr runzlichem, rundlichem, weichhaarigem, unten netzförmig gelapptem Hute, und dickem, rippig vertieftem, röhrigem, am Grunde bauchigem Strunke.

Trockne Pflanzensäfte.

§. 1.

Gummitragant, (Tragant).

Zu Aepfelkompots, Confituren ꝛc. muß man die besten, harten, trocknen, weißen, halb durchsichtigen in langen, cylindrischen, runzlichen, plattrund-bandförmigen, kaum liniendicken, brüchigen, im Bruche glänzenden, und wurmförmig in verschiedene hohle darmartige Windungen zusammengebogenen, geruchlosen und fadschleimig schmeckenden Fäden wählen, die in kaltem Wasser sehr aufschwellen, sich aber nicht ganz durchsichtig auflösen, sondern bald einen gallertartigen, schleimigen

Bodensatz machen. — Schlechter ist schon der durchs Alter graugelbe, gelbliche, der gelbbraune, röthliche und unreine Tragant. — Am schlechtesten fällt der sogenannte Messana aus, der theils mit dunkelfarbigen, schmuzigen, gelben, braunen, schwärzlichen, feuchten Klumpen, theils mit kleinen von den bessern Sorten abgefallenen Brocken, und mit vielem Unrath vermengt ist, modrig riecht ꝛc.

§. 2.

Sago, (Sagu, Sagogrütze, Sagokörner).

Von diesem rundlich, etwas eckig gekörnten Satzmehl aus dem Mark einer oder mehrerer Palmarten giebt es: 1) eine weiße, sehr feinkörnige Sorte, als die beste, (Sagoblume) und 2) eine gelbliche, graue, röthliche, oder braune geringere Sorte. — Die Körner müssen ganz hart, trocken, ohne Geschmack, von frischem, nicht dumpfigem Geruch, staubfrei seyn, und beim Kochen aufschwellen, durchsichtig werden, und einen gallertartigen Schleim geben. — Der nachgekünstelte Sago aus Bohnen-, Waizen- oder Kartoffelmehl ꝛc. unterscheidet sich durch seine minder harten Körner, die beim Kochen in Wasser ꝛc. bald und ganz zergehen, und sich in einen Brei verwandeln.

§. 3.

I. Rohrzucker.

Die vornehmsten Sorten von unten auf sind: 1) Cassonade (Castonade, Cassaunzucker, Insularzucker), theils in Stücken, theils zerstampft als Puderzucker, der schön weiß, trocken, und körnig seyn, violenartig riechen, stärker zuckern, rein, sehr zuckersüß schmecken, und in neue, reine Gebinde gepackt seyn muß. — Durch das Einpacken in alte Weinfässer und dergl. verliert er an seiner Güte und Farbe. — Unrei-

ner ist der gelbe; schlecht der mehlartige und klebrige, von rauchigem, oder brandigem Geruch; 2) der Kochzucker (Kumpan), die geringste Sorte unter den raffinirten, ist nicht fest, sondern zerfällt zu Mehl; 3) der Sandzucker (gemahlener Zucker), der nach dem Raffiniren wieder gestampft ist, begreift in sich: a) den bessern gelben Farin- oder groben Thomaszucker (weiße Moskovade), am besten von röthlich grauer Farbe, und ganz trocken; — schlechter ist der braune, von brandigem Geruch; b) den Puderzucker; 4) der Lumpen- oder gemeine Kochzucker dient als ordinairer zum Einmachen ꝛc., und kommt in Broden oder Hüten vor; 5) Groß- und Klein-Melis (Speisezucker) ist eine feinere Sorte von Nr. 4.; 6) der Raffinadzucker ist ein sehr schöner Hutzucker; 7) der Canarienzucker, aber eine vorzügliche Sorte; die allerfeinste: a) der Royal- oder Königszucker und der Demiroyal der Holländer und Franzosen, welcher schneeweiß, und ganz durchsichtig seyn muß; b) der in Palmblätter eingeschlagene Holländische Palmzucker; c) der reinste weißglänzende Tabarzehtzucker (Valence- oder Maderazucker) aus Spanien. — Ein guter Canarienzucker muß ganz weiß, feinkörnig, auch in feuchter Luft trocken, hart, fest, klingend seyn, und in reinem Wasser sich ganz klar auflösen, seine Auflösung aber darf weder durch flüssiges Laugensalz getrübt, noch durch Salmiakgeist bläulich gefärbt werden. Endlich soll er auch, mit Salmiak zusammengerieben, keinen flüchtigen Geruch ausstoßen. — Die Brode oder Hüte selbst müssen, wie die Hamburger, in allen Arten vollkommen ausfallen, ihre regelmäßige Form haben, sehr rein, weiß, sauber bis zur Spitze hinaus, und von schönem, festem, glänzendem Korn auf dem Bruche seyn.

Zu alter Zucker verliert sein spielendes Leben, und nimmt eine matte Weiße an, wodurch seine Stärke

und Süßigkeit zugleich mit verfliegt. — Schlecht ist: 1) der in Holland mit verdorbenem Rindsblut im Sommer raffinirte, verdorbene Hutzucker, welcher wie mit einem Todenbeschlag, und mit rothen Flecken sich in der Wärme überzieht, und nach faulem Blut aashaft stinkt; 2) der schwarzfleckige, bei Steinkohlenfeuer raffinirte, und davon übelriechende Zukker, aus dessen Auflösung in Wasser ein schwarzes Pulver niederfällt; 3) der mit vielen schleimigen Theilen verunreinigte, wovon er an der Luft leicht feucht, und seine Auflösung durch Laugensalz getrübt wird; 4) der mit zuviel Kalk versetzte, fällt zwar sehr schön weiß und hart, aber auf dem Bruche matter, und im Geschmack weit weniger süß aus, und löst sich in reinem Wasser niemals ganz klar auf; 5) der mit Alaun versetzte schmeckt mehr herbsüß, und aus seiner durchsichtigen und abgedampften wässrigen Auflösung schießt der Alaun in ganz kleinen, süßlich schmeckenden Krystallchen an; 6) der wie Hutzucker geformte, in blaues Papier eingeschlagene, der feinsten Raffinade oft sehr ähnliche, aber nicht so harte, sondern im Feuchten sogleich zu Puderzucker zerfallende Tapazucker aus bloßer Cassonade, dessen Broden auch die kleine Höhlung des ächten Hutzuckers oben in der Mitte fehlt; 7) der nicht genug gereinigte, gelbliche, von Indigstaub etwas bläulich gefärbte Zucker, dessen erkünstelte Farbe aber sogleich in die Augen fällt; 8) der mit Zinkvitriol verfälschte schielt, gleich dem in kupfernen Gefäßen gesottenen und gestandenen, mehr ins grünblauliche, schmeckt herb, zusammenziehend, und giebt mit starkem Thee- oder rothem Rosenblätter-Aufguß eine schwärzliche Dinte mit Niederschlag. Dagegen sieht, der aus der Auflösung eines solchen Zukkers in reinem Regenwasser mit Laugensalz gefällte Bodensatz, gelb aus.

II. Ahornzucker. — Runkelrübenzucker.

I. Der Ahornzucker, ein jetzt häufigerer Handelsartikel, muß aus harten, braunrothen, etwas durchsichtigen Broden oder Täfelchen bestehen, ganz süß auf der Zunge seyn, und lieblich schmecken und riechen. — Schlecht ist der zu stark eingekochte von groben Zuckersyrupgeschmack. — Verfälscht ist er mit Waizenmehl, wenn er sehr weiß ausfällt, und bei weitem nicht so angenehm schmeckt, noch riecht, und mit Wasser eine kleistrige Auflösung macht.

II. Der Runkelrübenzucker zeichnet sich unter andern sehr durch seinen mehr oder weniger starken Rübengeschmack aus, ist aber noch nicht eigentliche Handelswaare worden.

III. Kandel, Kandiszucker, (Zuckerkant, Kandis, Kandel, Krystallzucker).

I. Der Steerzucker ist der feinste, und besteht aus lauter harten, weißen und durchsichtigen regelmäßigen Krystallen.

II. Der gemeine weiße Kandiszucker ist schon weniger hell, und durchsichtig, geht ins mattweiße, gelbliche, auch wohl von den beim Raffiniren nicht gehörig abgesonderten Eidottertheilen ins ganz gelbe über, und löst sich auf der Zunge nicht leicht ganz auf. Der Holländische ist weißer, und durchsichtiger, als der Französische.

III. Der braune Kandel ist mehr oder weniger mehlig, und wird an feuchter Luft gern feucht und schmierig. — Noch schlechter ist der sehr dunkelbraune, unreine, staubige, klumpige ohne alle Krystalle, zumal wenn er, wie der von schlechtem, mit stinkendem

Blute bereitetem Zucker, widrig riecht, und im Sommer sogar Maden und Würmer beherbergt.

IV. Zuckergebackenes, (Confect).

Alle dergleichen kandirte Waare muß rein, staubfrei, schön kandirt, innen möglichst frisch bereitet seyn, an der Luft trocken bleiben, auf der Zunge nach und nach ganz und ohne Rückstand schmelzen, und ohne allem verdächtigen Beigeruch und Nebengeschmack seyn. — Schlecht ist alles alte verlegene Zuckerwerk, wenn es modrig riecht, und zum Theil ranzig, widrig schmeckt; höchst schädlich jenes, das mit verdächtigen Farben bemahlt ist, s. oben Backwerk aus Waizenmehl.

Flüssige Pflanzensäfte.

§. 1.

Baumöl, (Olivenöl).

Ein gutes Baumöl muß weiß, oder weißgrünlich, oder, wie das ächte Provenceröl, als das feinste, blaßgelblich, rein, durchsichtig, fast ohne allem, oder wenigstens von ganz reinem Geruch, und mildem, süßlichem Wohlgeschmack seyn, auch schon bei mäßiger Kälte, zu einer ganz weißen, körnigen Masse gerinnen, in deren Mittelpunkt noch etwas helles, tropfbares Oel stehen bleibt, und auch bei anhaltender Wärme sich über ein Jahr unverändert erhalten. — Das gemeine Baumöl von der zweiten Pressung sieht gelblichgrüner aus, und ist weder so fein, noch so wohlschmeckend, als jenes. — Schlechter ist das trübe, grünliche, oder gelbe, thranig riechende, scharf, bitterlich oder ranzig schmeckende Oel. — Verfälscht ist das Provenceröl 1) mit Mohn-, Nuß-, oder Buchöl, oder, wie

das griechische, mit einer Abkochung von Gurken, das gemeine aber mit Rüb- oder Leinöl, wenn sie später in der Kälte, und nicht durchaus gerinnen, einen mehr oder weniger veränderten Geschmack zeigen, mit keiner so reinen und hellen Flamme, wie das ächte brennen, und durch starkes Schütteln viele Luftblasen ausstosen; vergiftet zugleich theils unabsichtlich durch Aufbewahren in schlecht zinnernen oder bleiernen Behältern, theils, um es absichtlich darinne an der Sonne weiß zu bleichen, oder wohl gar das ranzige wieder süß zu machen, 2) mit Bleiweis rc., wenn es nicht nur ganz farbenlos ist, sondern auch eigen süßlich schmeckt, mehr schmierig ausfällt, und, nachdem man gleichviel destillirten Essig und einige Tropfen Salpetersäure damit gut zusammengeschüttelt hat, der davon abgegossene Essig mit Hahnemanns Bleiprobe, einen dunkeln Niederschlag macht. Auch das etwa statt ächten Baumöls feilgebotene mit Bleiweis verfälschte Rüb- oder Leinöl läßt sich auf dieselbe Art erkennen; vergiftet wird es endlich auch 3) durch Aufheben desselben an warmen Orten in grünspanfleckigen kupfernen Gefäßen; die Kupferprobe s. a. m. O.

§. 2.

Leinöl.

Hier und da ein Speiseöl; als solches muß es wenigstens frisch und kalt gepreßt seyn, und dann durchsichtig, reingelblich ausfallen. Sein Geruch bleibt aber immer eigen unangenehm, und sein Geschmack fett widrig. Auch in der strengsten Kälte gerinnt es nicht, trocknet in freier Luft allmählig aus, brennt mit Rauch und übeln Geruch, und wird bald ranzig. Das holländische und Königsberger hält man für das beste. — Schlecht ist das trübe, dunkelgelbe, zumal

heiß ausgepreßte, schnell ranzig werdende Leinöl von scharfem, brandigem, höchst eckelhaftem Geschmack. — Auch mit diesem Oele können die, bei dem Baumöl genannten, Vergiftungsarten zum Theil vorgehen, aber auch auf dieselbe Art erforscht werden.

§. 3.

Mohnöl. Sonnenblumenöl.

Beides köstliche Speiseöle, frisch von hellgelblicher Farbe, von mildem, angenehmen Geschmack, im Alter weiß, zähe, ranzig. Die Probe, auf etwaigem Bleigehalte s. vorher unter Baumöl.

§. 4.

Einfache und zusammengesetzte Syrupe, oder Zuckersäfte.

Alle müssen rein, fein und gleichartig ausfallen, ihre gehörige Consistenz haben, d. i. auf einem kalten Teller getropft, bei dessen Auf- und Niederbewegen nicht verlaufen, noch auch mit einem Messer zertheilt, sogleich wieder zusammentreten, schief angeblasen aber sich runzeln, ferner ihre natürliche Farbe, ihren reinen Geruch und Geschmack besitzen, und überhaupt noch ganz unverdorben seyn. So besteht der feinste und beste Zuckersyrup fast ganz aus geschmolzenem Zucker, und ist viel substantiöser, als die andern Sorten. Auch der weiße helle Kandissyrup fällt fein genug aus. Unser gewöhnlich verkäuflicher Syrup sieht dagegen ganz schwarzbraun aus. Der dickste uud beste ist der Hamburger und Breslauer, und in Frankreich der von Orleans. — Schlecht ist 1) der zu unreine, dünne und magere Zuckersyrup, so wie jeder andere Zuckersaft von dieser Beschaffenheit; schlecht und verdorben sind: 2) alle, welche schon gegohren haben,

schimmlich sind, und sauer riechen und schmecken; eckelhaft sind alle, worinne 3) Fliegen, Ameisen und andere Insekten ꝛc. liegen; vergiftet 4) die in kupfernen Kesseln, zumal aus sauren Pflanzensäften bereiteten, kupferhaltigen Zuckersäfte, der englische Syrup, der lange in mit Blei gefütterten Gefäßen liegt; alle muß man auf die bekannte Art prüfen; verfälscht sind sie 5) mit Honig, wenn sich aus ihnen nach nochmaligem Kochen, an einem kalten Orte in der Ruhe der Zucker sehr bald herauskristallisirt, und der Rückstand wie Honig riecht und schmeckt.

Dritter Abschnitt.
Gewürze aus dem Mineralreich.

§. 1.
Kochsalz, (Küchensalz, Salz).

Gutes Quell- oder anderes Salz muß weiß und rein, hell, fest, schön krystallisirt, dicht und körnig, alt ganz trocken, an der Luft unveränderlich, süß, scharf, aber rein von Geschmack, wie das Hallische, geruchlos, im Wasser bald und ganz rein, farbenlos und ohne Bodensatz auflöslich seyn, von zugetröpfeltem Gewächslaugensalz nicht trübe oder milchig werden, und im Glühfeuer stark knistern, doch abgeknistert geschmolzen, nichts von seiner Säure verlieren. In Rücksicht der Güte und Reinheit ꝛc. behauptet das Hallische und anderes Sächsisches Salz die erste Stelle, ihm folgt das allerweißeste Lüneburger von scharfem, etwas bitterm Geschmack ꝛc. Neues muß man, wo möglich, nach dem Gewicht, altes nach dem Maase kaufen.

Unreines Sohlensalz sieht weißgrau aus, ist zu feinkörnig, manches wird an der Luft leicht feucht, schmierig und zerfließbar, ohne sich doch weder so schnell, noch so hell und rein in Regenwasser aufzulösen, auch wird es zugleich von zugesetztem, flüssigem Pflanzenlaugensalz getrübt, wie das Spanische, und raffinirte Salz ꝛc. Manches zerfällt oder überzieht sich doch mit einem weißen Pulver. Das Spanische ist außerdem

noch quecksilberhaltig, und zeigt deshalb, in silbernen Gefäßen gereiniget, Spuren eines Amalgams. — Schlecht und untauglich ist das übelriechende, widrig schmeckende, oder scharfe und ätzende, so wie jenes, dem in der Röstung das meiste abgeht. — Vergiftet kann es mit Kupfertheilchen werden, die aus der in unreinen, grünspanfleckigen, kupfernen Pfannen gesottenen Sohle, oder aus unrein gehaltenen Salzgemässen beim Abmessen in dasselbe übergehen, ohne es eben merklich grün zu färben. — So ist auch das Steinsalz von Natur gewöhnlich mit Metalltheilchen verunreiniget, und fällt vom Eisen grün, vom Kupfer blaugrün aus. Man muß hier blos die farbigen Stücke von den krystallhellen, die zum Speisegebrauch allein taugen, sorgfältig auslesen. — Das in eisernen Pfannen gesottene eisenhaltige Quellsalz hat eine schmuzige Farbe, und Rosenblätter ꝛc. Absud macht mit einer Auflösung desselben in Regenwasser einen schwärzlichen Bodensatz. — Den Bleigehalt des in bleiernen Siedpfannen gesottenen Salzes deckt die Hahnemannische Probeflüssigkeit auf.

§. 2.

Gereinigter Salpeter.

Er muß aus großen, langen, durchscheinend hellen, weißen, klingenden, trocknen, prismatischen Krystallen bestehen, die bitter, sehr kühlend, scharf schmecken, in der Hand leicht zerspringen, an der Luft unveränderlich bleiben, bei seiner völligen Lösung in reinem Wasser, die übrigens von flüssigem Gewächslaugensalz nicht getrübt werden, und eben so wenig den Veilchensaft grün färben darf, Kälte erregen, auf Kohlen stark, ohne Knistern und Aufschwellen verpuffen, und bei einer mäßigen Hitze schon in Fluß kommen. — Der unreine,

1) mit Kochsalz ꝛc. vermengte Salpeter verknistert im Feuer; 2) der mit erdigen Mittelsalzen verunreinigte, wird in seiner an sich schon nicht klaren Auflösung von Laugensalzen noch mehr getrübt, oder die fremden Salze fallen zu Boden; 3) der mit länglichem Glaubersalz verfälschte schmeckt mehr bitter, als scharf und nicht so kühlend, wie reiner Salpeter, auch verknistert er blos auf Kohlen, ohne zu verpuffen; das Glaubersalz zerfällt an der Luft in ein weißes Pulver, oder in der wässrigen, trüben Auflösung nach und nach zu Boden.

Vierter Abschnitt.
Getränke.

Erste Abtheilung.
Wasser.

§. 1.
Gemeines Wasser.

Das gesundeste Wasser zum Trinken und Küchengebrauch muß eigentlich krystallhell, ohne allem Beigeruch und Nebengeschmack seyn, und auch lange gestanden, nichts von Unreinigkeiten absetzen. So ganz rein trift man aber selten ein Wasser in der Erde an. Reiner sind die Luftwasser, nämlich das Hagel-, Reif-, Eis- und Schneewasser, zumal von im März nach einem kalten Winter gefallenen Schnee, der im Freien aufgefangen ist. Allein, da das Wasser, wenn es gefriert, ebensowohl, als wenn es gekocht wird, einen faden Uebelgeschmack annimmt, und den Magen beschwert, so taugt es, in flachen Gefäßen an die freie Luft zuvor nicht gestellt, so wenig, als gesottenes Wasser, zu unserm Alltagsgetränke, eher zu anderweitigem Hausgebrauch, zum Weichkochen der Hülsenfrüchte ꝛc. Dasselbe gilt auch vom frischen Regenwasser, welches indeß um so reiner und leichter ausfällt, je reiner die Luft ist, durch die es seinen Weg nimmt, und dann, im Freien,

entweder auf dem Gipfel der Berge, oder in flachen Ebenen, aber erst nach dem viel davon schon gefallen ist, am besten im ersten Frühjahre um Mittag gesammlet, zu den reinsten Wassern gehört, aber freilich zum Trinken, es müßte denn eine Zeit lang in flachen, offnen Gefäßen an der freien Luft gestanden seyn, nicht so erfrischend, als gutes Quellwasser, auch nicht immer zu haben ist, und, zumal dem Lichte immerfort ausgesetzt, nur zu bald verdirbt, indem es einen übelriechenden grünlichen Schlamm zu Boden wirft. Das über Dächer laufende wird noch überdies durch mancherlei Unrath verunreiniget, und das durch bleierne, blecherne, oder mit Bleiweis angestrichene hölzerne Röhren und Rinnen laufende, und in dergleichen Behältern aufbewahrte, wohl gar vergiftet.

Das wohlschmeckendste und gesundeste Trinkwasser rc. bleibt daher immer ein weder zu hartes, noch zu weiches Quellwasser aus harten Felsenmassen, oder hohen Sandgebirgen, und aus Quellen, deren Temperatur in den verschiedenen Jahreszeiten fast eine und dieselbe ist. Je grüner ihr Rand ist, je mehr Wasserkresse und Bachbungen sich darinne finden, je gesunder die Fische darinne zu seyn scheinen, je heller, reiner und leichter das geschöpfte Wasser selbst ist, je weniger es von seiner Klarheit durch Stehen an freier Luft verliert, sondern vielmehr an das innere Glas, besonders in der Wärme, eine Menge kleiner Luftbläschen ansetzt, je länger es in verschlossenen Gefäßen ruhig steht, ohne sich zu trüben, oder einen Satz zu machen, je weniger es Geruch und Geschmack hat, je mehr es den Durst löscht, je lieber auch Thiere, zumal Pferde, davon saufen, je besser es zum Bierbrauen und Brodbacken taugt, je leichter sich Seife darinne ganz auflöst, je weicher Hülsenfrüchte sich damit kochen lassen, je reiner es die Bestandtheile der damit heißübergossenen Pflanzen, z. B. des

Thees rc. auszieht, je geschwinder es sich erwärmen läßt und wieder erkaltet, je weniger es Wasser- oder Pfannenstein in den Kochgeschirren ansetzt, und in einem kupfernen Gefäße, worinne es eine Zeit lang gestanden hat, Flecken zurückläßt, je tauglicher es zur Verfertigung eines guten Mörtels ist, besonders aber, je schmerzensfreier sich die Trinker davon auf der Brust, und im Unterleibe, zumal in der Nierengegend fühlen, desto vorzüglicher ist es. — Zu hartes Quellwasser aus Kalk-, Gyps- oder eisenschüssigem Boden, aus Quellen der niedrigen Berge, der Thäler, oder des flachen Landes verräth sich schon durch seinen erdigen Geschmack, löscht den Durst wenig, liegt schwer im Magen, löst die Seife schwieriger auf, daß sie nicht gut schäumt, oder zersetzt sie augenblicklich, so, daß die Fettigkeit derselben, wie kleine Flocken, auf und in ihm schwimmt, kocht die Seefische, die Hülsenfrüchte rc. nicht weich, das Fleisch darinn roth, zeigt sich beim Brodbacken, Bierbrauen, Branntweinbrennen, Garnkochen, Bleichen, Flachsrösten rc. unwirksamer, als weicheres Quellwasser. Thee und Kaffee kochen sich schlecht darin. Bläßt man mit einem Federkiel hinein, so wird es trüb und milchig, oder es macht von selbst beim Stehen einen Bodensatz rc., kann aber leicht durch Kochen rc. von allen fremden Bestandtheilen gereiniget, und durch Ausstellen an die freie Luft in breiten, flachen Geschirren, wieder schmackhaft gemacht werden. Flußwasser ist freilich kein so erfrischendes Getränke, als ein gutes Quellwasser. Auch können ihm, wenn es gleich auf der einen Seite viel fremdartiges während seines Laufs in freier Luft absetzt, auf der andern wieder Stoffe beigemischt werden, die seine erste Reinheit vermindern. Dessen unerachtet behält das zumal aus großen, starkströmenden Flüssen, auf Kiesgrund, und zwar in einiger Entfernung vom Ufer, oder das aus schnellfließenden, nicht untiefen Bächen

rein-

reingeschöpfte oder abgeleitete, wenn es seine gröbern Unreinigkeiten, in der Ruhe an freier Luft abgesetzt hat, oder durchgeseihet ist, vor einem harten Quellwasser zum Brodbacken, Bierbrauen ꝛc. merkliche Vorzüge. Nur muß der Uferschaum davon schön weiß seyn; je mehr es schäumt, je länger die Luftblasen darauf stehen bleiben, desto besser ist es; auch muß es ganz hell und klar, leicht und farbenlos seyn. — Dagegen taugt das nach großen Ueberschwemmungen, oder lange anhaltendem Regen trübe gewordene eben so wenig fürs Haus, als jenes, das in einer großen Ebene dahinschleicht, gleichsam nur die Oberfläche seines Bettes abspühlt, und dabei noch mit faulenden oder giftigen Wasserpflanzen: dem aus den Stengeln und Wurzeln ausschwitzenden Safte des Wasserschierlings ꝛc. verunreiniget wird; es ist dann trübe, schwer, gefärbt, fault bald, macht in der Ruhe einen Bodensatz, und hat Geruch und Geschmack angenommen.

Unter den Brunnenwassern steht das fliessende oder Springbrunnenwasser, wenn es aus guten Quellen kommt, und in wasserdichten, hölzernen, am besten büchenen, oder in thönernen, auch in eisernen Röhren herbeigeleitet und in inwendig verkohlten hölzernen oder in steinernen Behältern aufbewahrt wird, mit Recht oben an. Schlechter ist schon das Pump- und Ziehbrunnenwasser (Grundwasser). Denn solche Brunnen werden gewöhnlich in der Nähe von Gewässern angelegt, und je höher, oder je entfernter ein Ort davon liegt, desto tiefer muß nach dem Wasser gegraben werden. Die in der Tiefe eingeschlossene, verdorbene Luft theilt aber demselben mehr oder weniger von ihrer Eigenschaft mit; daher auch Pumpbrunnen, weil hier durch das Aufpumpen des Wassers dieses und die Luft mehr in Bewegung erhalten wird, als in den Ziehbrunnen, immer noch besser, als diese sind.

Doch sollte man auch das aus ihnen gezogene Wasser noch eine Zeit lang an freier Luft stehen lassen, ehe man es gebraucht. Sind vollends diese Gewässer in der Nähe von Lohgerbereien, Weißgerbereien, Schlachthäusern, Färbereien, Hanf- und Flachsrösten ꝛc., so nimmt das Wasser davon leicht einen bald herben, bald erdigen, bald sogar fauligen oder morastigen Geschmack an, sieht entweder schon trübe aus, oder verliert doch seine Durchsichtigkeit durch kurzes Stehen im Freien, und bekommt endlich einen trübschleimigen, oft farbigen Bodensatz. Das von dem Abfluß der Abtritte, Dungstätten ꝛc. oder von Sumpfquellen verunreinigte hat eine schillernde Haut, und einen fettigen Schaum, schmeckt widrig, und überzieht die Geschirre mit einer schwarzen Kruste. Von, in seiner Nähe angelegten Erzpoch- und Waschwerken, von Eisen- und Kupferhämmern kann es geradezu vergiftet werden; die Proben s. a. m. O.

Alle stehenden Wasser, wohin Sumpf-, Teich- und Moorwasser gehören, welche auf Torfgrund stehen, sind wegen ihrer fetten, erdharzigen u. a. schädlichen Bestandtheile zum allgemeinen Tisch- und Küchengebrauch ganz untauglich. — Dieß gilt auch vom Meerwasser.

§. 2.

Mineralwasser.

Die beliebtesten sind:

1) Das Selterserwasser in gut gepfropften, und doppelt verpichten, unbeschädigten Steinkrügen, welches, frisch genug, und noch unverdorben, ganz hell und farbenlos seyn, rein geistig, flüchtig riechen, sehr angenehm säuerlich, stechend und kitzelnd schmecken, ohne allem harten, kochsalzigen, eisenhaften Beigeschmack seyn, stark im Glase perlen, schon für sich, noch mehr aber

mit Rhein- oder andern Wein, oder mit Zitronensaft und Zucker gut schäumen und brausen (moussiren), und im Kühlen eine lange Zeit unverändert sich halten muß. Wird ein Krug geöffnet, so muß der Mineralgeist (die fixe oder kohlensaure Luft) mit Geräusch in vielen Perlen aufsteigen, den Pfropf heraustreiben, den Finger, oder die Hand, womit man die Oefnung schließt, mit Stärke drücken, und bei warmer Lufttemperatur zum Theil mit Gewalt entweichen, weniger bei Frost und Kälte rc. Schlecht ist es, wenn sein flüchtiger Geruch und Geschmack verloren gegangen ist, oder es wohl gar sumpfig rc. stinkt, und widrig laugenhaft schmeckt. Dasselbe gilt

2) vom Fachinger, Schwalbacher, Driburger, Eger Sauerbrunnen, Geilnauer u. a. dergleichen Mineralwassern. Durch diesen laugenhaften Geschmack unterscheiden sich auch die nachgekünstelten Sauerwasser von den natürlichen.

3) Das Spaawasser schmeckt mehr metallisch eisenartig, angenehm erfrischend, geistig, und muß, wie

4) das Pyrmonter u. a. Stahlwasser, ganz hell seyn, und im Glase viel Luftbläschen auswerfen. Der Geschmack des letztern ist etwas scharf, weinsäuerlich, hinterdrein aber zusammenziehend, tintenartig. Beim Trinken macht es einen leichten, flüchtigen Rausch. — Dergleichen trübe, mit einer farbigen Haut bedeckte Stahlwasser mit einem gelben Eisenocher Bodensatz, und von fadem, salzigem Geschmack taugen nicht mehr zum Trinken. *)

*) Milch, Buttermilch, Süßmolken, und Fleischbrühe, s. oben.

Zweite Abtheilung.

Gegohrne Flüssigkeiten. *)

§. 1.

Wein.

Zu einem ausgezeichnet guten Weine muß der Most von einem edeln Gewächs, auf gutem Boden im eigentlichen Weinklima, von einem vorzüglichen Jahrgange, aus lauter reifen, unverdorbenen Beeren gepreßt, hell, dicklich, klebrig seyn, scharf in die Nase fahren, oder doch stark und lieblich riechen, die Zunge sanft brickeln, und hinterdrein angenehm, pikant süß schmecken. Dagegen ist der Most von einem schlechten Jahrwuchs, zumal aus Thälern, oder flachem Lande ꝛc. insgemein schmuziggelb von Farbe, zwar immer noch süß genug, doch, wenn die Beeren schon um Michaelis von starkem Froste litten, mehr fad- oder wäßrig süß, schaal und stumpf von Geschmack, dünnflüßig, und verspricht eher einen schwachen, kränklichen Wein. Röthlicher Most der Art verliert seine Farbe bald, und der Wein daraus wird zähe. Aller schon gährender oder brausender Most trübt und entfärbt sich, und nimmt einen mehr herbsäuerlichen Geschmack an. Geringer ist der später

*) Am sichersten ist es, die Aechtheit und Güte des Weins, Cyders, Essigs, Branntweins, Biers ꝛc. an der Quelle vor und aus dem Fasse, zumal die Bodensäze, zu prüfen.

oder schärfer ausgepreßte, am allerschlechtesten aber der sogenannte Lauer (die Lurke), der durch nochmaliges Uebergießen ꝛc. der Weintrestern mit Wasser erhalten wird.

Ganz reine, unverfälschte Weine, welche aus einer Gattung Weintrauben ohne allen Zusatz gekeltert sind, zeigen in Farbe, Geruch und Geschmack die mannichfaltigste Verschiedenheit und Güte. Ihre Eigenthümlichkeit rührt von dem Erdstriche her, wo sie gewachsen sind, und ihre Güte zum Theil von der günstigen Jahreszeit, von der Behandlung der Trauben beim Keltern, von der Weingährung, den Gebinden ꝛc. Sie weiß nur der geübte Weinkenner mit der Zunge von einander zu unterscheiden, und nach ihrer Güte zu probiren.

Im Allgemeinen muß jeder gute Wein ganz hell und klar ausfallen, seine natürliche Farbe, Konsistenz, Reinheit, Flüssigkeit, Eindringlichkeit, Stärke, sein Feuer, seinen Geist, den ihm eigenthümlichen, flüchtigen Wohlgeruch, und einen reinen, kräftigen Geschmack haben, beim Einschenken gut perlen, und haltbar genug seyn. Schlecht im Allgemeinen nennt man jeden Wein, wenn er noch zu jung, folglich herb, scharf, wenn er matt, trübe, hefig ist, schwer sich klärt, wäßrig, rauh, hart oder essigsauer, kahnig, oder nach dem Fasse schmeckt, selbst mäßig getrunken sogleich Kopfweh und anderes Uebelbehagen verursacht, und, wiewohl er sich seiner Natur nach mehrere Jahre halten soll, im Alter dennoch schwach und unlagerhaft wird.

Einen an sich unschädlichen, oft guten, versezten oder verschnittenen Wein, der aus Mischungen von mancherlei Weinen besteht, können nur Weinkenner durch den Geschmack und Geruch unterscheiden. Indeß sezen Weine von verschiedenem Alter mit einander ge-

mischt, und auf Flaschen gezogen, häufig einen flimmernden, glimmerartigen Niederschlag ab, der, als bloßer Weinstein gesammlet und getrocknet, auf Kohlen mit einem dicken Dampf und dem Geruch des verbrannten Weinsteins verbrennt, und einen weißen, laugenhaft schmeckenden Rückstand hinterläßt, der mit Scheidewasser aufbraußt, und weiter nichts, als Pottasche ist.

In dem Verdacht des Verfälschtseyns ist: 1) der blanke oder weiße Wein, wenn er im Vergleich seiner Schwere und seines Alters zu hoch von Farbe ist, ungewöhnlich, oder zu stark riecht, auf der Zunge brennt, oder mehr süßlich herb, metallisch schmeckt, und bei verschiedenen Trinkern, so wenig sie auch davon tranken, jedesmal auffallende Trunkenheit und schnelle Betäubung, oder doch Erbrechen, Kopf-, Magenschmerz u. dergl. bewirkt; 2) der rothe Wein, wenn er unnatürlich hell- oder dunkel- oder zu mattroth aussieht, wenn er holzig, herbsauer, oder nach fremden, geistigen Zusätzen riecht und schmeckt, wenn er, statt aus der Bouteille stoßweise zu strudeln, sich gleichsam herausziehen läßt, oder, lange gestanden, die innern Wände und den Boden der Flaschen und Gläser stark roth überzieht, und wohl gar einen häufigen rothen Bodensatz macht, er müßte denn zu den schweren, rothen französischen Weinen gehören, die unter diesen Umständen an sich schon einen dergleichen Niederschlag bilden, und dadurch veredelt werden; die Unterscheidungszeichen s. weiter unten. — Uebrigens sind alle dergleichen geschmierte Weine spezifisch schwerer, als Wasser. — Ein ganz ächter Champagner Wein darf nur wenig, oder besser gar nicht moussiren, muß aber doch den Pfropf weit forttreiben, im Glase ganz hell und durchsichtig seyn, alsobald getrunken, Nase und Gaumen angenehm brickeln, und reingeistig, pikant schmecken. Ver-

dorbener riecht widrig, schmeckt schaal, stumpf, oder wohl gar schon faulicht ekelhaft.

Einzelne Weinverfälschungen.

Vergiftet werden junge, rohe, unzeitige, oder sauer gewordene weiße, vorzüglich Moseler, Franzweine u. s. w., um ihnen, ohne Farbenänderung, einen angenehmlichen Geschmack zu geben, und ihrer neuen Gährung Einhalt zu thun:

1) durch absichtlichen Zusatz von Bleiglätte, Bleizucker rc., welchen Hahnemanns Probeflüssigkeit (1 Theil davon mit 2 Theilen dergleichen Wein wohl umgeschüttelt), die indeß hier so viel Weinsteinsäure enthalten muß, daß die etwa mit dem Wein vermischten Eisentheilchen aufgelößt bleiben, und sich nicht durch den schwarzen Niederschlag zeigen können, in mehr oder weniger dunkeln Wolken und Flocken zu Boden wirft, während ein bleifreier Wein davon hell und durchsichtig bleibt. Da aber doch die mit gebranntem Zucker rc. angeschmierten, ferner die auf neuen eichnen Fässern liegenden, oder die durch Gefrieren entwässerten, so wie alle in nicht gehörig verglasten Bouteillen lange aufbewahrten Weine durch obige Bleiprobe, ohne doch bleihaltig zu seyn, eine noch dunklere Farbe annehmen können, so lasse man einem Kunstverständigen wenigstens sechs Bouteillen davon bis zu einem trocknen Rückstand abdampfen, und diesen mit zwei Theilen schwarzem Fluß (1 Theil Salpeter mit 2 Theilen Weinstein verpufft) zusammenschmelzen, bis sich ein blank metallisches Bleikorn unter der Schlacke zeigt, das bei sehr wenigem Blei auch wohl in dieser hängen bleibt, und auf eine andere Art kunstmäßig ausgeschieden werden muß. Zufällig kann der Wein Bleitheile anziehen aus schlecht zinnernen Flaschen mit Bleischrauben, aus schlecht glasurten gemeinen Thongeschirren, aus den in den Bou-

teillen beim Reinigen derselben sitzengebliebenen Flintenschrotkörnern, aus schlecht verzinnten Blechgefäßen, worinne er lange steht, oder erhizt wird. Zufällig kann der Wein vergiftet werden 2) durch Arsenik in den unreinen, wißmuth- und deßhalb auch leicht arsenikhaltigen Einschlägen, oder Schwefelschnitten, welchen Hahnemanns Bleiprobe noch besser frisch bereitetes, destillirtes mit Hydrothionsäure, die aus Schwefeleisen durch verdünnte Salzsäure entbunden wird, gesättigtes Wasser gelb daraus niederschlägt; 3) zufällig durch Quecksilbersublimat, welchen dieselbe Probe braun fällt; 4) zufällig durch Kupfer aus kupfernen oder messingenen, oder dergleichen schlechtverzinnten unreinen Meßgeschirren, durch grünspanfleckige, lange steckenbleibende kupferne oder messingene Zapfhähne, die Weinspeisen selbst durch deren Bereitung und Aufbewahrung in dergleichen Metallgefäßen; die Kupferprobe s. oben a. m. O.; 5) den unschädlichen Eisengehalt, welchen der Wein zufällig z. B. durch eiserne in das Faß hineingefallene Nägel rc. bekommen kann, entdeckt theils der Geschmack, theils die Galläpfeltinktur, ein Theebouh- oder rother Rosenblätteraufguß rc., welche mit dergleichen Weine einen schwärzlichen Niederschlag machen; 6) durch Kalk, verdünntes Kalkwasser, Kreide, Magnesie, Krebsaugen rc. werden zumal die schwachen, herben Lothringer u. a. geringe, junge, säuerliche Weine verfälscht, welches aber der Kenner leicht schmeckt. Auch wird der Kalk durch einige Tropfen reiner Pottaschenlauge als ein lockeres Pulver daraus niedergeschlagen. Die Kreide rc. fällt zu Boden, wenn man solchen Wein bis zum vierten Theil seines Gewichts abdünstet, ihn erkalten läßt, und einige Tropfen starke Schwefelsäure zusezt; 7) von der in gleicher Absicht darinne aufgelösten Pottasche oder Soda wird der Wein trüber, und behält, auch geschönt, einen eignen, dem Kenner unverkenn-

baren bittersalzigen Geschmack. Oder man darf nur einige Flaschen davon bis zur Dicke eines steifen Honigs abdampfen, den Rückstand in einem Fläschgen einige Finger hoch mit dem stärksten Weingeist übergießen, alles gut umschütteln, nach 24 Stunden den jezt gelben oder rothen Weingeist wieder abfiltriren, und in einer porzellanenen Untertasse bei gelinder Wärme eintrocknen lassen. Wenn dieser gefärbte, harzigsalzige Rückstand an der Luft zerfließt, so enthält der Wein Pottasche, im Gegentheil Soda. Uebrigens halten sich auch solche Weine nicht, und werden bald wieder sauer. 8) Mit Wasser verdünnte Weine, wie die meist starken und substantiösen Tyroler und die Spanischen ꝛc. weiß der Weinkenner ebenfalls durch den Geschmack zu unterscheiden. Nur wenn der Wein mit einem sehr kalkhaltigem Wasser versezt ist, bringt eine Auflösung von Sauerkleesalz darinne einen Niederschlag hervor. Alle übrigen Proben sind unzureichend. 9) Die durch Branntwein oder Weingeist verstärkten schwachen, herben Lothringer, Frankenweine, mancher junge Burgunder, Portwein ꝛc. nehmen nur, wenn der Weingeist nicht rein, oder erst neuerlich und noch dazu in größerer Menge zugesezt war, einen besondern leicht zu erkennenden Geschmack an, und geben, in der flachen Hand gerieben, einen unangenehmen Branntweingeruch. Die Destillationsprobe, nach welcher der Weingeist des damit künstlich verstärkten Weines bei 170—205° Fahrenh. übergehen soll, da er den ihm eigenthümlichen erst bei 212° verliere, bleibt unsicher, weil die meisten Weine, z. B. die Pfälzer, Rhein- und andre Weine den größten Theil davon auch schon unter dieser Temperatur von sich geben. 10) Die mit Birn- oder Aepfelmost, Meth, Honig, Rosinen, Syrup, oder gebranntem Zucker verfälschten Weine schmecken, wenn die Zusäze nicht zuvor gehörig ausgegohren, beigemischt

waren, süßletschig, außerdem geben sie, wenn man etwa drei Bouteillen davon bis zur Syrupsdicke nach und nach abdampft, und den Rückstand, mit zwei Loth gereinigtem Weingeist zusammengerührt, langsam erkalten läßt, nach 24 Stunden einen krystallinischen Bodensaz, welcher Weinstein ist; die davon abgegossene Flüssigkeit verdunste man aufs neue, und es wird ein nach jenen Zusäzen schmeckender Dicksaft bleiben, welcher, bis zur Trockne abgeraucht, eine halbdurchsichtige sehr zuckerhafte, auf glühenden Kohlen mit dem Geruch, wie verbrannter Zucker, verdampfende Materie zurückläßt; der ungarische und spanische Wein beschlägt davon schon beim langen Liegen von selbst. 11) Alle überschwefelte Weine riechen brenzlich, schmecken widrig, trocknen, machen Kopfweh ꝛc. 12) Mit geröstetem Küchensalz, dergleichen Brodrinde ꝛc. verfälschte Rhein- und Frankenweine muß man auf einer frischen Stelle eintrocknen lassen, um beide Zusäze im Rückstande zu finden, wenn sie der Geschmack nicht entdecken sollte. Die rothen Weine werden 13) unbeschadet der Gesundheit durch andere stark gefärbte Weine, z. B. Roußillons, Languedoc ꝛc. oder 14) mit Heidel-, Hollunder-, Campecheholz u. m. a. vegetabilischen Stoffen aufgefärbt, lassen aber immer einen starken Bodensaz im Fasse, in der Bouteille, im Glase, entfärben sich durch reinen Zusatz von wäßriger Alaunauflösung (8 Theile roher Alaun in 24 Theilen destillirtem Wasser) nach und nach ganz, und die Farbestoffe fallen zu Boden. Nach der Destillation solcher Weine bleibt nie eine reine, gleichartige, dunkelrothe, säuerliche Materie, wie von den unverfälschten, sondern eine weit blassere, mit schwarzen Theilchen vermengte zurück, die übel riecht, und ekelhaft stechend schmeckt. Außerdem färbt ein mit Hartliegelbeeren gefärbter Rothwein die Tafeltücher ꝛc. nicht, dagegen

der mit Heidelbeeren mehrentheils beim Trinken etwas bläuliche Lippen macht; nach Hollunderbeeren schmeckt er, wie diese, widrig; die mineralischen Pigmente verrathen sich noch mehr auf der Zunge. 15) Mit Alaun verfälschte Rothweine sind desto schädlicher. Mit einer Pottaschenauflösung versezt geben sie einen reichlichen Niederschlag, der in einem Filtrum mit Wasser abgespült, in verdünnte Schwefelsäure getragen, und mit ein wenig Pottaschenauflösung vermischt wird, ohne daß sich doch die Flüssigkeit davon wieder trübt. Aus dieser scheiden sich, wenn man sie in der Sonnen- oder Stubenwärme freiwillig verdünsten läßt, nach und nach deutliche Alaunkrystalle ab. Uebrigens entdecken Weinkenner diese Verfälschung auch schon durch den Geschmack. 16) Die nachgekünstelten süßen Weine hinterlassen immer nach dem Eindicken einen schmierigen, süßletschigen Rückstand, und verrathen sich schon, wie 17) die gewürzten dem Kenner durch ihren Geruch und Geschmack. 18) Ein gemachter Champagner moussirt im Glase bis auf den lezten Rest, wohl etliche Stunden lang fort; in dem mit Kalk ꝛc. brausend gemachten läuft blankes Silber gelb an, und dieser fällt auf einige zugesezte Tropfen Pottaschenlauge daraus, als lockeres Pulver, zu Boden. 19) Alle angeblich verbesserte, vorher umgeschlagene, faule oder verdorbene Weine, stinken, nur einen Tag in die Wärme gestellt, häßlich.

§. 2.

Cyder (Obstwein, Obstmost).

Aller Cyder muß gehörig abgelegen seyn, sich ganz hell geklärt, und seinen ihm eignen, reinen Wohlgeschmack haben; den besten Aepfelmost geben Borstorfer Aepfel ꝛc. Der gute Birnmost muß fast wie Champagnerwein schmecken. Schlechter, aus allerlei unrei-

nem, fauligem, und aus wildem Obst nachlässig bereiteter, oder unausgegohrner sieht trübe, schmeckt fad, wäßrig, herb, und nach der Frucht, oder nach einem fremden Zusatz. Durchs Alter wird er sauer, und verdirbt endlich ganz. Der 1) durch Mohrrüben- oder Runkelrübensaft rc. versüßte, schmeckt fad und unangenehm süßlich nach beiden; 2) der durch Kalk rc. versüßte verräth sich, wie dergleichen Wein; 3) auf den in bleiernen oder kupfernen Geschirren fabricirten wirkt Hahnemanns Probeliquor, wie auf dergleichen Wein.

§. 3.

Wein-, Eibeben- und anderer Fruchtessig.

I. Guter, ächter Wein- oder Eibebenessig, als Zusatz zum Trinkwasser rc. muß ganz hell und klar, schön weingelb von Farbe, leichtflüssig, von reinem, lieblichem, stark saurem Geschmack und Geruch, und haltbar seyn. Etwas davon zwischen den Händen gerieben, darf weder nach Bier oder Honig, noch nach Branntwein riechen, zur Hälfte eingesotten, muß er nach dem Erkalten noch saurer seyn, als zuvor. Zwei Loth davon sollen wenigstens 30 Gran reines Weinstein- oder Laugensalz sättigen. Man gießt nämlich so viel Essig in ein Kelchglas, und dazu einen halben Theelöffel voll blauen Veilchensaft aus einer Apotheke, woraus eine schönrothe Flüssigkeit entsteht. In diese trägt man nun unter sehr fleißigem Umrühren nach und nach in kleinen Portionen das Weinsteinsalz, bis alles zu einer blauen Flüssigkeit geworden ist. Wird diese grün, so hat man zu viel Weinsteinsalz zugesezt, und den Sättigungspunkt überschritten. Je mehr man Salz unter Aufbrausen zuschütten muß, ehe diese Farbenveränderung vor sich geht, desto stärker ist der Essig.

II. Alle übrigen Fruchtessige aus Malz, Honig, Bier, Branntwein, aus Fruchtsäften rc. haben gewöhn-

lich einen nie ganz reinsauren Geruch und Geschmack, und verderben leicht wegen der Schleimtheile, die sie enthalten.

Schlechter Essig sieht trüber aus, ist lang und zähe beim Ausgießen, schmeckt schwachsauer, wäßrig, stumpf, schaal, kahnig, oder schimmlich. — Verfälscht ist der Weinessig: 1) mit klarem Bier- oder anderm Fruchtessig, wenn nach dem Abdunsten sein trockner Rückstand wenig oder gar nichts von Pflanzenlaugensalz enthält, das mit zugetropften Säuren aufbrausen würde; wenn seine Säure durch langes Kochen, statt stärker, immer schwächer wird. Auch schäumt er weit mehr, als reiner Weinessig, und zeigt eine schmuzigere Weinfarbe. Von zugesezter Schwefelsäure nimmt 2) jeder Essig eine auffallende Schärfe an, und von zugetröpfeltem Bleiessig entsteht eine Trübung darinnen, die ein Zusatz von gereinigtem Scheidewasser nicht wieder wegnimmt. 3) Vom Scheidewasser bekommt er einen Borstorferäpfelgeruch, und einen fremdsauren Geschmack. Mit Laugensalz gesättiget, und bis zur Trockne abgeraucht, verprasselt er in einem glühend gemachten Blechlöffel, oder verbrennt auf glühenden Kohlen mit Verpuffen und lebhaftem Feuer. 4) Von der Kochsalzsäure, oder dem bloßen Küchensalze nimmt er einen eignen salzsäuerlich scharfen Uebelgeschmack an. Auch versammeln sich um einen mit diesen drei Mineralsäuren verfälschten Essig keine kleinen Essigfliegen, dergleichen in Menge sich bei einem reinen an freier Luft einstellen. 5) Weinsteinsäure, davon er an sich schon etwas Weniges enthält, ist ihm noch besonders zugesezt, wenn er auf zugetröpfelte Pottaschenlauge einen Niederschlag macht, der auf glühendem Eisen mit einem brenzlichen Geruch verbrennt. 6) Der kupferhaltige Essig wird von einigen Tropfen ätzenden Salmiakgeist schön blau gefärbt. 7) Der bleihaltige wird mit Hahnemanns

Bleiprobe auf Blei geprüft. 8) Seine Verfälschung mit Pfeffer, Kellerhals, Senf, Bertramwurzel, Aaronswurzel, Paradieskörnern ꝛc. entdeckt am leichtesten die Lippenprobe, s. unten bei Kornbranntwein.

Alle mit Essig versezte Speisen dürfen in den bekannten verdächtigen Metallgeschirren weder gekocht oder sonst zubereitet, noch viel weniger darinne abgekühlt werden, wenn ihr Genuß nicht gefährlich werden soll.

§. 4.

Bier. — Bierhefe.

I. Ein reines, gutes und gesundes 1) mehr oder weniger braunes Hopfen- oder Braunbier muß im Glase vollkommen hell seyn, zwischen den Fingern etwas kleben, einen mäßigen, dicht zusammenhängenden, in der Mitte lange stehen bleibenden Schaum setzen, geistig riechen, Nase und Zunge sanft prickeln, rein und lieblich bitter, kräftig, pikant, und, liegt es auf Pech, nach diesem schmecken, durstlöschend und erquickend seyn, mäßig getrunken Kopf und Magen wohl bekommen, und leicht und schnell durch die Harnwege wieder abgehen. Ein geistreiches Bier wird immer leichter an Gewicht, und doch besser seyn, als ein anderes, welches schwerer ist. Seinen Gehalt an Geist zeigt uns am sichersten die Destillation; je mehr Weingeist dasselbe giebt, desto stärker ist es. — Unter die berühmtesten deutschen Braunbiere gehören: die Baierschen, Böhmischen, Bamberger, das Mannheimer, das hier und da nachgebraute Englische Bier, die Braunschweiger Mumme u. a. m. 2) Das mehr durstlöschende und kühlende Luftmalz- oder Weißbier, wohin der Hannöversche Breihahn, der Duckstein von

Königsluther, das Waizenbier, die Gose u. a. gehören, muß schön licht- und hellgelb von Farbe, geistig von Geruch, auf der Zunge prickelnd, und angenehm weinsäuerlich von Geschmack seyn. — Schlecht und ungesund ist jedes nicht hinlänglich gahr gekochte, daher unausgegohrne, zu stark brausende, trübe, schleimige, hefige Bier; ferner jenes, welches wenig, oder gar nicht schäumt, oder dessen lezte Schaumreste sich im Innern des Glases anhängen; das zu wässrig, oder schaal, stumpf, oder zu brenzlich, bitter, oder mūchig, nach Stroh, oder nach dem Fasse schmeckt; alles saure, nicht mehr vollkommne, oder wohl gar lang werdende, d. h. zur Fäulniß schon sich hinneigende Bier von widrigem Geschmack; alles noch zu junge, süßletschige, oder Trebernsaure; endlich solches, das auch nach einem mäßigen Genuß Blähungen, Leibweh, Durchlauf, Kopfschmerz, schnelle Betäubung und Rausch verursacht. Dahin gehört unter andern das aus zu hartem, oder unreinem Wasser, aus geringem, mit mancherlei Unkrautgesäme vermengtem, oder schlecht gemalztem Getraide, nachlässig gebraute, oder mit betäubenden Pflanzenstoffen vergiftete Bier. — Die Verfälschung des Biers 1) mit zuviel Wasser verräth schon seine Farbe, sein Geruch und Geschmack, sowie der sich sogleich wieder verlierende Schaum, ferner eine gute Bierwaage, womit man ein reines, hinreichend starkes Probebier, und dagegen das gewässerte abwägt. Zum Versenken derselben in jenes ist mehr Gewicht erforderlich, als zu ihrem Einsenken in dieses. Bei einer Waage ohne Gewicht aber deutet das Mehr- oder Mindereinsinken derselben, dort auf mehr, hier auf weniger Wasserzusatz; am sichersten entscheidet indeß darüber die Destillation, s. vorher; 2) durch die mancherlei sogenannten Stellvertreter des Hopfens verliert es mehr oder weniger an seiner eigenthümlichen Güte und Heilsamkeit; manche fremde Ge-

würz- und Bitterstoffe schmeckt man schon, so wie die scharfen Pflanzenstoffe heraus, denn jene lassen einen gewürzhaften, oder eignen, widrigen, bleibend bittern, trocknenden, diese aber einen mehr oder weniger brennenden Nachgeschmack auf der Zunge und im Schlunde zurück; sind wohl gar betäubende Pflanzengifte darunter, so fühlt man sich nach dessen unmittelbaren, auch noch so mäßigem Genuß ganz unbehaglich; 3) der zum englischen Bier zugesetzte Süßholzsaft verräth sich schon der Zunge, oder geradezu im Rückstande eines solchen bis zur Syrupsdicke abgedampften Biers; 4) der Branntweinzusatz durch dessen mehr berauschende, den Kopf betäubende Wirkung, und bei der Destillation, wo er zuerst mit übergeht; 5) bleihaltiges Bier durch hier und da übliches Einlegen von zinnernen Tellern in die Siedpfanne, um seine zu starke Gährung zu hemmen ꝛc. untersucht man mit der bekannten Bleiprobe; 6) kupferhaltiges vom Sieden, noch mehr vom Abkühlen desselben in zumal unreinen, grünspanfleckigen kupfernen Braukesseln ꝛc. entdeckt man schon durch seinen schrumpfend-metallischen Geschmack auf der Zunge; die Kupferprobe s. oben; 7) den, um seiner zu starken Gährung Einhalt zu thun, beigesetzten Alaun schlägt Pottaschenlauge nach und nach, als einen weißgrauen, erdigen, in Schwefelsäure auflöslichen Bodensatz nieder, s. auch oben unter Wein Nr. 15.; 8) von einer, zu trübem Biere, um es abzuklären, geschütteten Abkochung von Hausenblase- oder Kalbsfüssen ꝛc., oder von zugesetztem Eiweis, thierischer Gallerte ꝛc. wird es zähschleimig, fadeckelhaft von Geschmack, und neigt sich bald zur Fäulniß hin. Zuweilen findet man noch unaufgelöste Reste von diesen Zusätzen darinne: 9) der zur Abstumpfung seiner Säure beigesezte Kalk, Kreide, Magnesie, Pottasche macht es im höchsten Grade schaal und unkräftig,

s. auch

s. auch Wein Nr. 6. 7.; 10) das mit Kochsalz übersetzte Bier verstärkt den Durst, je mehr man davon trinkt; 11) von dem auf Schwefel liegenden Bier gilt das oben von überschwefelten Weinen gerügte.

II. Gute Bierhefe muß frisch, rein, leicht, dicklich, mild von Geschmack, und von kräftigem Geruch seyn, in kaltem Wasser auf der Oberfläche wie Fett gerinnen, und mit Branntwein, Zucker und Waizenmehl in der Wärme gut gähren. — Schlecht ist die alte, saure und verdorbene, von fadem, nicht mehr geistigem Geruch, die im Wasser untersinkt, und mit den obigen Zusätzen nicht gehörig gähren will, gleich der mit Mehl verfälschten, oder mit Wasser verdünnten. — Faßhefe ist unwirksamer, als Bottichhefe, und von ersterer die Bodenhefe insgemein die schlechteste. — Durch zu langes Stehen in verdächtigen Metallgefäßen kann sie leicht kupfer- oder bleihaltig werden.

Dritte Abtheilung.

Destillirte oder geistige Getränke.

---

§. 1.

Korn- u. a. Fruchtbranntwein.

1. Er muß, aus dem Faß genommen, ganz wasserhell und farbenlos seyn, zeichnet sich aber immer durch einen specifischen, unangenehmen Fusel-Geruch und Geschmack vom Franzbranntwein, Rum und Arac rc. aus. Der davon durch gemeine weiche Holzkohle etwas Schwefelsäure, und versüßte Essigsäure befreite, wahrhaft veredelte, riecht dagegen rein, und angenehm flüchtig, schmeckt rein geistig, wie vorzugsweise der aus Waizenluftmalz rc. bereitete. Verstärkt genug wirft er, wenn man ihn in ein Gläschen gießt, und rüttelt, viele Bläschen aus, die lange stehen bleiben, zieht — sich in hineingetauchtes ungeleimtes Druckpapier nicht weiter ein, als dieses eingetaucht wird, verfliegt in der Hand gerieben, größtentheils, und läßt eine Kälte ohne Brennen, beim Abbrennen aber an einem windstillen Orte wenig Feuchtigkeit zurück. Die Rosenkranzprobe bleibt, so wie die Baumölprobe, immer unsicher. Ein zuverlässigeres Prüfungsmittel ist eine gute Branntweinwaage, womit der gewöhnliche Fruchtbranntwein, in einer mittlern Lufttemperatur untersucht, wenigstens die Hälfte Weingeist oder Spiritus enthalten muß. Der Nordhäuser und Quedlinburger sogenannte gute Wein stehen im vorzüglichen Rufe; der Ungarische

ist einer der stärksten. Je länger der Branntwein liegt, desto besser wird er.

1) Nur einmal übergetriebener, aus schlechtem Material, oder überhaupt nachlässig bereiteter Branntwein sieht trübe, molkig aus, riecht fuselig, schmeckt schwach, sauer, bitter, brenzlich, modrig, oder ölig, läßt, in der Hand gerieben, viel Feuchtigkeit und einen Fuselgeruch, beim Abbrennen aber oft über die Hälfte Wasser zurück, und es fehlt ihm sein specifisches Gewicht. — 2) Auch der zweimal übergetriebene sogenannte Halbwein hat noch ⅔ Phlegma, und schmeckt immer noch etwas unangenehm. 3) Der angebrannte hat einen eckelhaft brenzlichen, oft auch metallischen Beigeschmack. 4) Der von nicht rein gehaltenen kupfernen Brennzeugen, vorzüglich dergleichen Schlangen, Kühlröhren, die kaum sich ganz rein halten lassen, von messingenen, oft mit Grünspan überzogenen Zapfhähnen rc. kupferhaltige färbt den zugespitzten kaustischen Salmiakgeist, oder auch wohl ein hineingeworfenes, und damit zusammengeschütteltes reines Stückchen, ganz weissen ungelöschten Kalk, oder etwas geschabte venetianische Seife bläulich, oder grüngelb, blausaures Kali aber, und die Hahnemannische Probeflüssigkeit giebt ihm eine violetrothe und braune Farbe, wenn Salmiakgeist nicht mehr darauf wirkt. 5) Der von schlecht verzinnten, unreinen Kühlröhren und Helmen rc. bleihaltig gewordene, oder geflissentlich mit Blei vergiftete Branntwein sieht entweder hell oder trübe aus, und wird im ersten Falle von Hahnemanns Bleiprobe dunkler gefärbt, im zweiten aber muß man ihn zuvor mit starkem, reinem Weinessig vermischen, welcher eine Zeit lang darüber gestanden, die Metalltheilchen auflöst, und den Branntwein hell macht, um ihn mit dem Probeliquor weiter untersuchen zu können. 6) Den Antheil von etwaigem Arsenik-Gifte darinne verräth das Weißwerden

einer hineingelegten polirten Kupferplatte, oder eine von den obengenannten Arsenikproben, s. Wein ꝛc. 7) Eisenhaltiger Branntwein macht mit Galläpfeltinktur ꝛc. einen tintenartigen Niederschlag. Die Verfälschung desselben 8) mit Kellerhals, Bertramwurz, schwarzem oder spanischem Pfeffer, Senf, mit den Saamen der Rade ꝛc. verräth sich durch ein zurückbleibendes Brennen und Kratzen auf der Zunge und im Gaumen; auch etwas davon auf die eine, und von reinem Branntwein, auf die andere Lippe gestrichen, bringt dieselbe Empfindung in ersterer hervor, wenn sie der Luft ausgesetzt wird. 9) Von den Saamen des gemeinen Stechapfels, des Sonnenlolchs, der Fisch- oder Kokkelskörner, des Post oder wilden Rosmarins, der Paradieskörner ꝛc., lauter Giftsubstanzen bekommt er eine schnell betäubende und berauschende Kraft; diese Giftquelle findet man oft erst im Bodensatz der Fässer; 10) der über Kirschlorbeerblätter, oder bittre Mandelschalen abgezogene, und damit wahrhaft vergiftete, riecht und schmeckt nach diesen. Mit einigen Tropfen Pottaschen- und Eisenvitriol-Auflösung macht er einen bläulichen Niederschlag; 11) der mit Alaun versüßte wird von etwas zugesetzter Pottaschenlauge milchig, und läßt in der Ruhe ein weisses Pulver (Alaunerde) fallen. 12) Der über gebrannten Kalk, oder Braunstein ꝛc. abgezogene fusselt immer noch etwas, und hat darneben noch einen andern Beigeschmack, der ihn zur Liqueurfabrikation ꝛc. ganz unbrauchbar macht.

II. Der Rübenbranntwein, sowohl aus wirklichen Rüben, als aus den Beetenarten und Carotten, nämlich den sogenannten Runkel-, den Moorrüben ꝛc. fällt, einige kleine Unreinigkeiten abgerechnet, immer vorzüglicher aus, als der Getraidebranntwein.

III. Der Kartoffelbranntwein hat fast immer einen eignen brenzlichen Geruch und Geschmack.

§. 2.

Wein- oder Franzbranntwein, Coignac.

Aecht, und aus der Hefe und Treber von weißen Weinen bereitet, soll er ursprünglich weiß und wasserhell seyn, ist aber, so wie er zu uns kommt, von den eichnen Fässern, oder auch von andern zugesetzten Farbestoffen, Eichenholzspänen ꝛc. mehr oder weniger weingelb gefärbt, wie es von Natur jener von rothen Weinen ist, übrigens, zumal der Coignac, von annehmlichem und feurigem Geschmack, und geistreicher, als Kornbranntwein, d. i. er muß mehr, als die Hälfte des stärksten Spiritus enthalten, also über 0,926 specifisch schwer seyn, oder ein Berliner Quart von 74 Loth muß bis an 40, und vom sogenannten französischen Speit, oder Tropfgeist dasselbe Quart zu 70 Loth, 72 bis 74 Procent Geist oder Weinalkohol enthalten. Höchstens darf der gewöhnliche beim Abbrennen ein Dritttheil seines Gewichts scharfes, säuerliches Phlegma zurücklassen. Schlecht ist 1) der trübe, unangenehm riechende, säuerlich, ölig oder brandig schmeckende Franzbranntwein, dessen schmuzig gelbliche Farbe von ein paar Tropfen Eisenvitriolauflösung in einem Weinglas ꝛc. nicht schwärzlich oder schwarzblau wird, zum Beweis, daß sie von etwas anderm, als von dem Eichenholz der Fässer herrührt; 2) der ihm untergeschobene gewöhnliche, über ausgeglühte Kohlen, und etwas starke Schwefelsäure abgezogene, und mit etwas Essigäther versetzte Fruchtbranntwein, riecht und schmeckt gar nicht, wenn der Spiritus ganz rein war, oder sehr wenig, aber nicht nach Wein, wie der ächte; 3) der mit Kornbranntwein verfälschte, oder daraus nachgekünstelte giebt, so lange auf einer heißen Stelle, oder über Feuer in einem eisenblechenen Löffel erhitzt, bis sich der Dunst davon nicht mehr entzünden läßt, einen Rückstand

von widrig brenzlichem Fusel, oder dem gerösteten Mehle, ähnlichem Geruch, und von einem hinten am Gaumen kratzenden Fuselgeschmack, statt daß der Rückstand des ächten blos weinsäuerlich, etwas scharf schmeckt, und süßlich, wie gekochter Wein, riecht. Auch verliert er durch diese Verfälschung an seinem specifischen Gewicht; 4) der mit Schwefelsäure und fettem Oel verfälschte, riecht und schmeckt darnach.

§. 3.

Weingeist, (Weinalkohol).

Es giebt zweierlei Sorten davon: 1) verstärkten, oder concentrirten, gereinigten, rectificirten, der von krystallheller Wasserfarbe, ohne allem Beigeruch und Nebengeschmack, rein, feurig und so leicht seyn muß, daß ein Glas, welches 4 Loth Wasser faßt, etwa $3\frac{1}{2}$ Loth davon aufnimmt. Der über Laugensalz abgezogene behält immer davon einigen Angeschmack, und braußt auch mit Säuren mehr oder weniger auf. 2) Der höchstgereinigte oder höchstrectificirte (Weingeistalkohol, beim Franzbranntwein Tropfgeist) muß ebenfalls ganz farbenlos, wasserhell, noch flüchtiger, von starkem, reinem, angenehm geistigem Geruch und feurigem Geschmack seyn, geschüttelt stark perlen, und mit gleichen Theilen Wasser sich erwärmen, oder mit 3 Theilen lauwarmen Wassers vermischt nur nach dem Spiritus riechen, ferner bald verdunsten, bei geringer Hitze leicht sieden, in der Kälte nicht gefrieren, sich leicht entzünden lassen, und ohne dem mindesten Rückstand von Feuchtigkeit, mit ungemein heller, und weißer, an der Seite bläulicher Flamme, völlig verbrennen, 791 specifisch Gewicht, oder einen absoluten Alkoholgehalt von 95 in 100 haben, so daß ein Pfund davon 2 Loth ganz trocknes und erwärmtes Laugensalz nicht im ge-

ringsten feucht macht. Ein Vierlothglas darf höchstens nur 3½ Loth Alkohol in sich fassen. Je tiefer die Branntweinspindel darinne sinkt, oder je weniger man Gewicht bei Anwendung der Branntweinwaage braucht, desto stärker ist er. Die Pulverprobe muß man selbst, und so machen, daß man zu einem silbernen Kaffeelöffel Weingeist höchstens eine kleine Messerspitze voll feines Schießpulver nimmt, dieses flach aufschüttet, und den Weingeist anzündet, brennt er jenes rein aus dem Löffel, so ist er unter gewissen Bedingungen probehaltig. Oder besser, man tauche ein Stück Leinwand in den Weingeist, und halte es ans Feuer; verbrennt dieses ganz, so hat der Weingeist wenig Phlegma bei sich. Die beste Probe bleibt indeß die obige mit Laugensalz. — Noch zu wäßrig, oder nicht ganz entwässert ist er, wenn dort sein Spiritusgehalt nur höchstens 45 — 50 in 100 beträgt; hier, wenn das Laugensalz darinne feucht wird ꝛc. — Schlecht ist der säuerlich, oder brandig riechende und schmeckende. Seinen Blei- oder Kupfergehalt kann man auf die obige Art ausmitteln.

§. 4.

Arak, (Rak, Reiß-Arekapalm- oder Kokossaftbranntwein, Samsu der Chineser).

Von dem Arak aus Goa, als dem besten, giebt es dreierlei Sorten: einmal, zweimal und dreimal abgezogenen. Die mittlere Sorte wird am häufigsten auswärts geführt. Ein ächter, guter Arak muß rein, wasserhell, stark, geistig genug, von gutem Geruch und Geschmack seyn, zugleich aber sich durch seine eigenthümliche, angenehm gelbe Farbe auszeichnen. — Der batavische dreimal abgezogene ist zwar stärker, als die zweite Goa'sche Sorte, aber nicht so rein, klar und schön gelb von Farbe. Außerordentlich starke und hitzige Sorten, sind der Parieroraf, der Colom-

bo- und Quilone-Arak der Engländer, die aber selten nach Europa kommen. Guter Rak muß wenigstens 52—54 Procent Alkohol geben, oder ein Berliner Quart zu 80 Loth reinem Wasser nur 72 Loth halten. Ihm wird manchmal schwacher Franzbranntwein, oder auch nachgekünstelter Arak untergeschoben, die sich aber durch ihr trüberes Gelb, und durch ihren eigenthümlichen Geruch und Geschmack wenigstens dem Kenner offenbaren. Der durch einen Zusatz von der Holothurie, einer Gattung von Vielfüßen im ostindischen Meere, von den Chinesen geschärfte Rak zeichnet sich durch seine beißende, brennende Schärfe aus. — Etwa zugesetzte scharfe vegetabilische Stoffe wird man durch die Lippenprobe entdecken, s. oben unter Kornbranntwein Nr. 8.

§. 5.

Rum, (Rumbillon, Drum). Taffia. Zuckerbranntwein.

I. Rum ist bei uns schwächer, als Arak, muß aber stärker, als Franzbranntwein seyn. Der wahre, ächte, und feinste, in Ost- und Westindien aus dem frischen Zuckerrohrsafte bereitete, kommt aus Jamaika, gut ist auch der von Antigua, von den Windwardinseln, und aus Barbados. Je älter, desto besser. Der nachgekünstelte Rum unterscheidet sich leicht durch seinen Juchtenähnlichen Geruch und Geschmack.

II. Taffia ist eine schlechtere Sorte von Rum, in Ost- und Westindien aus der Melasse, und andern syrupartigen Abgängen des Zuckers fabricirt.

III. Der Zuckerbranntwein, der aus dem Zukkerschaum, Spülwasser, u. a. Zuckerabfällen bereitet wird, ist zwar ein sehr reiner Branntwein, aber doch von weniger angenehmen Geruch und Geschmack, als Rum und Taffia.

Vierte Abtheilung.

Zusammengeseztere Kunstgetränke.

§. 1.

Thee.

Dieses Getränke besteht bekanntlich in einem Aufguß siedenden Wassers über mancherlei gewürzhaft- oder balsamisch zusammenziehend schmeckende Pflanzenkörper. Von dem eigends sogenannten Thee aus China *), oder der Theepflanze giebt es ausser dem Singlo (Songlo), oder dem Kaiserthee (Theeblüthe, Blumenthee), außer dem Hysan (Hy-tiann, Hy-Kiong), und außer dem Hysan-utchin, welche Sorten aber alle wohl schwerlich im Handel vorkommen, zwei Hauptsorten bei uns: 1) den Theebuh von dunkler Farbe, von etwas rosenartigem Geruch und zusammenziehendem Geschmack. Untersorten desselben sind: a) der Sootehuen oder Sotschony-Thee, ungerollte, breite, gelblichbraune Blätter, deren Aufguß grünlichgelb gefärbt ist, eine feine, wohlschmeckende Sorte; b) der Kamphu von Violengeruch und sehr angenehmen Geschmack, dessen Aufguß bleich aussieht; c) der Longo (Bong-so)

*) Diesem können zur Noth folgende einheimische Vegetabilien substituirt werden: Bergpetersilien, Zitronen-, Melissen-, Ehrenpreis-Kraut, Schlehdornblüthe, Schlüsselblumenblüthe, Stiele von sauren Kirschen, frische Borstorfer Aepfelschnitte und Schalen u. a. m.

mit breiterm Blatte als der vorige, und stark mit dem schmal- und hartblättrigen Lin-Kisam vermengt; d) der Peckao oder Pecko, dessen Blätter weiße Spizen haben; und e) der gemeine Theebuh oder Bouhthee (Moji) mit braungrünen oder schwarzbraunen einfarbigen Blättern, davon der beste Tao-Kyonn, der schlechteste aber mit gelbbraunen Blättern Au-Kai (Honam, Kuli) heißt.

2) Grüner Thee hat krausere, grünere Blätter, die ins Blauliche spielen, etwas nach Veilchen riechen, aber nicht so fein, wie Kaiserthee schmecken, und kochendes Wasser grünlichgelb färben. Es giebt zwei Sorten: a) den Hy-tiann- oder Heysangthee, und b) den Biug- und Singlo- oder Songlothee.

Schlecht ist aller zu sehr zerbröckelte, pulverige, staubige, oder mit vielen Stielen, Stroh, Sand u. a. Dingen verunreinigte, und entweder ganz verrochene, oder modrig und schimmlich riechende Thee. — Seine Reinheit und Unverfälschtheit läßt sich am sichersten dadurch prüfen, daß man einen heissen Probeaufguß davon erkalten läßt; zeigt sich auf der Oberfläche desselben eine fettige, in Regenbogenfarbe spielende Haut, so ist der Thee ganz gewiß unrein. Die Verfälschung des guten und frischen 1) mit schon gebrauchtem, welche man den Holländern Schuld giebt, läßt sich schwer aufdecken, weil sie wohl einen eben so blassen frischen Thee, als ihr ausgezogner ist, dazu nehmen werden; 2) jene mit jungen Eschen- und Schlehdornblättern, den Blättern des Grebensumachs ꝛc. entgeht indeß einem geübten Kennerauge nicht so leicht; 3) der Zusatz von ästhetischen Oelen verräth sich sogleich durch den Geruch. Sollte der grüne Thee von den Kupferplatten, worauf er geröstet wird, 4) Kupfertheile angezogen haben, und dadurch grüner er-

scheinen, so wird sich ein blanker Stahl, den man mit einem Stückchen Phosphor in dessen mit starkem Weinessig vermischten, und durchgeseihten Absud eine Zeit lang legt, darinne überkupfern. Soll übrigens der Theeaufguß wohlschmeckend seyn, so muß dazu, außer einem guten, frischen Thee, ganz weiches, reines Brunnenwasser, das nicht etwa über Nacht in hölzernen Gefäßen gestanden hat, genommen, dieses in wohlverdeckten Töpfen, damit kein Rauch dazu schlage, oder in gutverzinnten, und ganz rein und trocken gehaltenen, am sichersten in porzellanenen Theemaschinen bis zum völligen Kochen gebracht, und siedendheiß über die Theekräuter gegossen werden, ohne lange darüber zu stehen, damit der Aufguß nicht zu stark werde, und an seinem Wohlgeschmack verliere. Man trinkt den Thee mit oder ohne Milchrahm. Als Gewürze sezt man ihm außer Zucker entweder Vanhille oder Zimmt, oder Citronenschale, oder Rak, Rum ꝛc. zu. Mit reinem, geläuterten Zuckersyrup versüßt, heißt er Bavareuse.

§. 2.

Kaffee.

Das vorzüglichste Material zu diesem Getränke bleiben immer

I. die ächten Kaffeesaamen oder Bohnen. Nur müssen sie in der Regel von möglichst gleicher Größe, oder doch nur mit wenigen ausgedorrten, oder noch in ihren Hülsen eingeschlossenen Bohnen vermengt seyn, eine gleich frische Farbe haben, im Wasser zu Boden fallen, über eine Nacht darinne gelegen, dasselbe citronengelb färben, und ihm einen dem chinesischen Thee nicht unähnlichen Geschmack mittheilen. Mit dieser gesättigten Farbe steht ihre größere oder geringere Güte im umgekehrten Verhältnisse. Oder man kocht

zwei Loth davon mit $2\frac{1}{2}$ Pfund Wasser bis auf ein Pfund ein. Erscheint der Absud, so lange er warm ist, an der Luft braun und schleimig, erkaltet aber, und zumal auf eine flache Schlüssel ausgegossen, nach einiger Zeit grün, so war der Kaffee gut. Verhält sich der Absud nicht so, so ist er entweder sehr schwach, oder von sehr schlechtem Kaffee bereitet. Auch muß das verdünnte Dekokt mit braunem, salzsaurem Eisen einen grünen, aber nicht schwarzen Niederschlag geben. Gepulvert muß ein guter roher Kaffee gelblichbraun aussehen, und, mit warmen Wasser durchweicht, und langsam an der Luft getrocknet, grün werden. Endlich muß er beim Rösten oder Brennen einen reinen Wohlgeruch verbreiten.

Nach dem Kaffee von Mocka, Bourbon, und dem kleinkörnigsten Arabischen sind die besten Sorten: 1) der Levantische, dessen Bohnen aber klein und rundgewölbt seyn, eine ins gelbliche, oder nur etwas wenig ins grünliche fallende Farbe, und einen angenehmen Geruch haben müssen; 2) der Javaische hat die größten Bohnen; 3) der Surinamische unterscheidet sich schon durch seine blau- oder dunkelgrüne Farbe; 4) der Martiniqu'sche durch seine, wenn er gut und ächt ist, kleinen, rundgewölbten, in der Mitte braunroth gekerbten, mit einem silbergrauen zarten Häutchen hier und da bedeckten, zwischen den Händen gerieben wohlriechenden, und geröstet stark- und wohlschmeckenden Bohnen; 5) der Guadeloupesche, Cayrunsche und St. Domingo'sche. — Schlecht sind 1) die sogenannten marinirten, d. i. durch Seewasser, oder durch eine andere Flüssigkeit rc. verdorbenen Bohnen von mißfarbigem Ansehen, und widrigbitterlichen Geschmack; 2) alle zu großen, leichten, auf dem Wasser schwimmenden, gelblichen, oder schon ganz braunen Bohnen, die gebrannt schimmlich riechen und ranzig schmecken. — Doch können auch dem Anschein

nach verdorbene, angefressene und mißfarbige den besten Kaffee geben, und so umgekehrt. Hier entscheidet die obige Aufgußprobe. — Vermengt kann sonst gute Waare seyn: mit zu viel ausgedörrten, zusammengeschrumpften Bohnen und ihren Hülsen, oder mit Stielen, Sand, Steinchen u. a. Unrath, wodurch sie geringer wird.

2. Gute und frischgebrannte Kaffeebohnen müssen schön kastanienbraun von Farbe, und eben spröde genug zum Mahlen, im Bruche markig, von reinem, frischem, starkem Wohlgeruch, und pikantem Wohlgeschmack seyn, aber auch, wohl verwahrt, diesen behalten. — Schlechter ist 1) der schon mehrere Tage alte und verrochene; 2) der zu stark gebrannte, oder vielmehr verbrannte, ganz schwarze, außen glänzende, mehr oder weniger verkohlte, pulverige und bitterschmeckende Kaffee, der in wenig Tagen leicht ganz ranzig wird. Das Wasser bekommt davon einen höchst unangenehmen, dagegen von zu schwach gebranntem nur wenig Geschmack und Reizkraft. — Gemahlener Kaffee sollte von Niemand gekauft werden, weil er leicht mit geröstetem und zerstoßenem Roggen, Gerste, Erbsen, Kichern, Eicheln, Cichorien, Scorzonerwurzeln, Mohrrüben, Brodrinden ꝛc. verfälscht seyn könnte, die aber der ächte Kaffeekenner wohl herausschmeckt.

3. a) Der Kaffeeaufguß oder Absud darf zum täglichen Genuß weder zu stark, noch auch zu schwach seyn. Drei gewöhnliche Tassen von 1 Loth gutem, reinem Kaffee ohne, oder mit so viel Milch, daß diese ein Drittheil des Ganzen beträgt, ist das beste Verhältniß. Ferner muß er gehörig abgeklärt, rein von Kaffeestäubchen, hell, schön, kastorbraun, und mit ein wenig gutem Milchrahm versezt, schön lichtbraun von Farbe, von

reinem, flüchtigem, kräftigem Geruch, und markigem, pikantem, reinem Wohlgeschmack seyn. —

b) Gekochter Kaffee enthält zwar erdige Theile, fällt aber gleichartiger aus, als der auf die gewöhnliche Art filtrirte, weil hier das aufgegossene Wasser blos das Oel des Kaffees mit fortreißt, und dasselbe nicht innig genug mit dem Wasser vermischt wird, sondern oben aufschwimmt, so daß die ersten Taschen das Oel gleichsam allein, und nicht durch Wasser gemildert, enthalten, die leztern hingegen nur wie warmes Wasser schmecken.

c) Aufgegosssener und filtrirter Kaffee wird dagegen in dem Kaffeetopfe mit doppeltem Boden besser ausfallen, wenn durch den wohlgereinigten, und ganz trocken eingelegten Seihbeutel das Wasser jedesmal siedend heiß, und nur wenig davon auf einmal aufgegossen wird, damit kein Wasser durch den Beutel gehen darf, ohne durch das Kaffeepulver gegangen zu seyn.

Zu dünner oder schwacher Kaffee zeichnet sich schon durch seine lichtere Farbe, durch seinen minderflüchtigen Geruch, und durch seinen wäßrig faden, oder widrig bittern Geschmack aus, und wird durch zugesezte Milch trüb, molkig und mißfarbig. — Von schlechten Bohnen bekommt er, so wie der starke, einen widrigen, ranzigen Geruch und Geschmack; nach dem beim Kochen hinzugetretenen Rauch, zumal von harzigem Holze rc., riecht und schmeckt er kienig, oder harzig unangenehm.

Einmal erkalteter und wieder erwärmter, oder aufgekochter Kaffee verräth sich schon durch seinen unkräftigern Geruch und Geschmack.

Zu lange fort in Kochen erhaltener riecht und schmeckt ebenfalls fad, und sieht mißfarbig aus.

Die zu reichlichen Zusätze von irgend einem Afterkaffee geben eine braune, schaale, von Mohrrüben 2c. süßlich bittere, im Uebrigen stumpf schmeckende Brühe, die dem Magen weit weniger wohlthut, noch auch einen so schnell durchdringenden wohlthätigen Reiz im ganzen Körper erregt, als ein ganz reiner, starker Kaffee.

II. Eichorienkaffee. — Die Wurzeln müssen dazu vorher gewaschen und zerschnitten werden, aber erst etwas abgewelkt seyn, und dann einige Tage in kaltem Wasser gelegen haben, bevor man sie, wieder gut getrocknet, am besten in einem Backofen so lange rösten läßt, bis sie schön hellbraun aussehen. — Die verschiedenen Arten des fabrikmäßig bereiteten Eichorienkaffees unterscheiden sich einzig und allein nach dem Verhältnisse ihrer Beimischungen. So führt eine Fabrik oft mehrere Sorten davon: 1) sogenannten ächten Eichorienkaffee, der aber gewöhnlich nur aus zwei Theilen wahren Eichorien, einem halben Theil Runkelrüben, und einem halben Theil gerösteter Erbsen besteht; 2) feinen Eichorienkaffee aus 1½ Theil Eichorien, einem halben Theil Runkelrüben, und einem Theil Erbsen, und 3) ordinären aus einem Theil Eichorien, zwei Theilen Runkeln, und einem Theil Erbsen, die man betrügerischer Weise beisezt, um die fetten Runkelrüben, welche nach dem Kochen weit mehr, als die Eichorienwurzeln, aufschwellen, zu verstecken. Wohl thut daher Jeder, auch um sich gegen schädliche Zusätze in den Fabriken zu sichern, wenn er seinen Eichorienkaffee auf oben angegebene Art selbst fabricirt. — Den Aufguß davon wird der Kenner leicht durch den Geschmack, Jeder Andere aber durch das Gefühl von einer bald nach seinem Genuß eintretenden und länger dauernden Sättigung unterscheiden, die ihn hindert, troz alles scheinbaren Wohlgeschmacks, so viel zu trin-

ken, als vom ächten Kaffee allein. Nicht selten wird er darauf eine Trägheit und Schwere der Glieder, und bei übermäßigem Genuß desselben ein wahres Mißbehagen empfinden. Nach diesem bleibt allenfalls noch das beste Mischungsverhältniß: 6 Quentel Eichorien, und 3—4 Quentel Kaffee auf eine Maas Wasser.

III. Scorzonerwurzelkaffee. Diese Wurzeln, s. oben, kommen nach der Röstung im Geruch, Geschmack und Farbe den Cichorien am nächsten. Nur müssen sie ein- oder zweijährig, gut ausgewachsen, und im Herbste gesammlet seyn. Ihre Bereitungsart ist die der Cichorien; auch das Getränk davon weicht wenig von diesen ab.

IV. Kaffee von Runkelrüben, (Runkeln, Rangersrüben, Dickmandelrüben, Burgunderrüben, Turnips, Bete). Sie müssen zu dem gegenwärtigen Behuf reif genug, gewöhnlich im Oktober aus der Erde genommen, gut gereiniget, geschält, dann in Scheiben und kastaniengroße Stücke zerschnitten, hierauf zu kleinen Portionen auf einem warmen Ofen so lange getrocknet werden, bis sie ganz fest sind. Vor dem Gebrauch zum Kaffee weicht man eine Portion davon in Wasser so lange ein, bis sie sich leicht mit dem Finger drücken lassen, gießt das Wasser ab, das man durch Einkochen zu einem wohlschmeckenden Syrup machen kann, trocknet sie auf Horden in einem nicht so heißen Backofen vollkommen aus, und röstet sie endlich in einem heißen Backofen weder zu schwach, noch zu stark. Die gut gerösteten müssen schön hell- oder Roßkastanienbraun ausfallen; die zu stark gerösteten sind eine untaugliche Kohle; die zu schwach gerösteten behalten ihren faden oder wilden Rübengeschmack.— Zu zwei Theilen mit einem Theil ächten Kaffees gemischt, geben sie nach dem Eichorienkaffee allenfalls noch das erträglichste Getränk von etwas erdigem Geschmack.

V. Mohr-

V. Mohrrübenkaffee. — Die gelben oder Mohrrüben (Möhren, Karotten), s. oben, müssen dazu nach Art der Eichorien ꝛc. gehörig getrocknet und geröstet seyn, wenn sie, auch mit reinem Kaffee hinlänglich versezt, kein zu letschiges, oder fad süßliches Getränke geben sollen.

VI. Erdmandelkaffee. — Die Erdmandeln sind haselnußgroße, mittelst Fäden zusammenhängende, eirunde Wurzelknoten, die unter einer zähen, bräunlichrothen, oder schwarzbraunen dünnen Schale ein weißes, hartes, lieblich schmeckendes Fleisch enthalten. Sie müssen frisch, voll, rein, ganz unverdorben seyn, und weder Beigeruch noch Nebengeschmack haben. Mehr als 42 bis 48 Stück dürfen eigentlich nicht auf ein Pfund frischer kommen. Verlegene, modrige, von Engerlingen, oder von Fäulniß angegriffene, ganz trockne, oder zusammengeschrumpfte taugen nichts. Zum Afterkaffee dürfen sie nicht so stark, als die Eichorien, sondern müssen in einem Backofen, worinne schon völlig abgebacken ist, und zwar so gut geröstet seyn, daß sie eine schön hellbraune Farbe im Bruche zeigen. — Das Getränke davon bleibt auch durch einen reichlichen Kaffeezusatz für den verwöhnten Gaumen immer noch unbehaglich.

Außer diesen giebt es noch eine große Menge sogenannter Kaffeesurrogate, mit denen man indeß, da ein eigentliches Ersatzmittel des Kaffees ewig ein Unding bleiben wird, blos den Vortheil erzwingen kann, daß dadurch etwas ächter Kaffee erspart wird.

§. 3.

Chokolade.

I. Gute, feine Tafel-Chokolade, wie die ächte Wiener, Turiner, Mailändische, Römische ꝛc., muß möglichst frisch seyn, dunkelbraunröthlich

aussehen, eine durchaus gleichförmige, zarte, harte, trockne, lieblich gewürzhaft riechende, und eben so mild süß schmeckende Masse bilden, die im Bruche ein festes, feines, glänzendes Korn mit kleinen weißen Striemen zeigt, auf der Zunge schmilzt, und eine Art von angenehmer Erfrischung zurückläßt. — In Wasser, in Thier- oder Mandel-Milch, Eigelb, Wein ꝛc. gekocht muß sie mäßig consistent, gleichartig, fettig, schön röthlich braun ausfallen, auf dem Boden der Tasse keinen Keim ꝛc. zurücklassen, und nach dem Erkalten nichts Klebriges, wohl aber ein Oelhäutchen zeigen. — Schlechte Tafelchokolade sieht pechschwarz aus, hat ein mehliges, oder grießliches, grobes, ungleiches Korn, schmeckt bitter, giebt einen brenzlichen Dampf beim Kochen, fällt als Getränk zähe, klebrig, oder wäßrig, inconsistent aus, riecht fadsüßlich, schmeckt syrupartig, und macht einen fettigen, ungleichartigen Bodensatz. — Vermengt ist sie 1) mit nicht ganz frischen Bohnen, wovon sie einen fettigen oder ranzigen Geschmack leicht annimmt; 2) mit zu grünen, unreifen, oder zu schwach gerösteten Bohnen, wenn sie unangenehm salzig schmeckt; 3) mit zu stark bis zum Anbrennen gerösteten, oder vorher schon verdorbenem Kakao, wenn sie bitter oder müchig schmeckt, und ein schwärzliches, brenzliches Getränke giebt, welchem die nöthige, ölige Beschaffenheit abgeht; 4) mit Eisentheilen von den Gefäßen, worinne sie fabricirt war, wenn sie in heissem Wasser aufgelöst, mit zugeseztem rothen Rosenblätter-Absud ꝛc. einen schwarzen Niederschlag macht; 5) mit Kalktheilen aus den Geschirren; Schwelfelsäure (1 Th. mit 3—4 Th. destillirtem Wasser verdünnt) schlägt sie aus einer solchen Chokoladenauflösung, als Selenit oder Gyps nieder. — Verfälscht ist sie 1) mit Getraide-, Reis-, Erbsen-, Bohnen- oder Kartoffelmehl,

wenn sie fadteigig schmeckt, beim ersten Aufwallen des Getränks wie Leim riecht, und dieses nach dem Erkalten gallertartig wird; 2) mit Honig, Farinzucker, Syrup, und mancherlei Abgängen des Kakao, wenn sie süßletschig schmeckt, und in der Tasse erdige, griesige Partikeln zurückläßt; 3) mit andern, der schon ausgezogenen Kakaobutter, d. i. ihrem fetten Oele, substituirten Oelen, und thierischen Fetten, wovon sie einen Käsegeruch annimmt; 4) mit milchigen Sämereien: gerösteten Mandeln ꝛc., die sie ranzig machen; 5) mit Orlean, Tragant und arabischem Gummi, wovon sie ungleichartig, und gekocht schlierig ausfällt, vom ersten aber einen bittern Geschmack annimmt; 6) durch eine ungleiche Vermischung der Cakaosorten, wenn sie weniger fein ausfällt. — Der rohe Kakaoteig von den Antillen giebt ein ungleichartiges Getränke, auf dem die Kakaobutter schwimmt.

II. Die Reiß- oder Gesundheits-Chokolade (Content) in Pulver, oder Pasten besteht aus Reißmehl, Cakaobohnenpulver, Zucker, und etwas Gewürz, und giebt, mit Milch ꝛc. gekocht, ein ziemlich dickliches, lichtgelbes, süßliches, mehr oder weniger würziges, nicht unangenehmes, wohlsättigendes und nährendes Getränk.

III. Die Erdmandelchokolade, welche wohl verdiente, ein gangbarer Handelsartikel zu werden, aus gelind gerösteten Erdmandeln, s. oben unter Kaffee Nr. VI. mit Zucker zusammengerieben, und gehörig gewürzt, läßt sich allein zu Pasten, aber mit gleichen Theilen Cakaobohnen, auch zu Tafeln formen, und giebt mit und ohne Chokoladezusatz ein liebliches Getränk.

§. 4.
Limonade.

I. Das Wasser dazu muß ganz rein, und frisch geschöpft, weder zu weich, noch zu hart seyn, damit sich

das Limonadenpulver, oder der Limonadensyrup ꝛc. gut darinne auflöse. Das beste Limonadenpulver besteht aus feinem Zucker, wesentlichem Weinsteinsalz, und einigen Tropfen Citronenöl. Das Wasser wird davon blaß weingelb gefärbt, und wenig oder gar nicht getrübt. Die Limonadensyrupe, sowohl von gelber Farbe, als durch zugesezten Himbeeren- oder Kirschen- oder Berberisbeerensaft schön geröthet, müssen fein, gleichartig, und hell, weder zu dick noch zu flüssig seyn, ihre eigenthümliche frische Farbe, ihren vollen, reinen Wohlgeruch und Wohlgeschmack noch besitzen, damit die damit bereitete Limonade hell und wohlschmeckend ausfalle. Sie dürfen also nicht schon gegohren haben, schimmlicht geworden seyn, und sauer riechen und schmecken, denn diese geben ein unangenehmes, fadherbes Getränk. Kupferhaltige Syrupe, wie die in kupfernen Kesseln aus sauren Pflanzensäften zweckwidrig bereiteten, überziehen, wenn sie erwärmt werden, einen hineingelegten blanken Stahl nach und nach mit einem Kupferhäutchen. Mit Honig verfälschte erkennt man dadurch, daß man sie nochmals aufsieden und erkalten läßt; der Zucker krystallisirt sich bald heraus, und der Rückstand riecht und schmeckt, wie Honig ꝛc., s. auch oben Flüssige Pflanzensäfte §. 3.

II. Zur Weinlimonade sezt man mehr oder weniger von einem weißen Wein. Sie schmeckt kräftiger und pikanter, als die gewöhnliche, bekommt auch dem Magen besser.

§. 5.

Orgeade u. a. Saamenmilcharten.

Jede aus süßen Mandeln, Erdmandeln, Welschen- oder Haselnußkernen, Melonen-, Mohn- u. a. dergl. Saamen mit Zucker gehörig bereitete Saamenmilch muß das Ansehn einer reinen,

frischen Milch haben, ganz gleichförmig gemischt seyn, lieblich mild, mehr oder weniger süßlich, nie aber säuerlich schmecken, und im Kühlen eine ziemliche Zeit unzersetzt bleiben. Schmuzig weiß fällt der mit Saamenabgängen, u. a. Unrath verunreinigte, säuerlich die zu alte, oder in der Wärme gestandene, oder mit zufällig beigemengten Säurungsstoffen versetzte aus; ihre Oberfläche deckt ein Oelhäutchen. Auch nimmt sie vom ranzigen Oel alter, verlegener Sämereien dessen widrigen Geruch und Geschmack an.

I. Die aus geschälten süßen Mandel- und Melonenkernen mit Zucker, oder aus dem Syrop d'Orgeade de Montpellier u. a. bereitete Orgeade muß dick und substantiös genug seyn, und nach Orangenblüthe riechen und schmecken.

II. Die aus wohlgereinigten, in Wasser eine Zeit lang geweichten, und geschälten Erdmandeln mit Zucker verfertigte Estuba der Spanier ist ein vorzüglich wohlschmeckendes Getränk.

III. Die Mandelmilch, welche durch einige mitabgeriebene geschälte Bittermandeln pikanter von Geschmack wird, darf nicht zu dünn ausfallen, sonst schmeckt sie fad wässrig.

IV. Die Mohnsaamen- ꝛc. Milch aus weißen Mohnsaamen, sieht immer etwas trüber und schmuziger weiß aus, muß doch aber ihre gehörige Consistenz, und ihren angenehmen Milchgeschmack haben.

V. Die Nußmilch schmeckt ungemein lieblich, zumal wenn die Kerne noch frisch, und rein enthäutet waren.

§. 6.

Punsch.

I. Der gewöhnliche warme Punsch muß vollkommen rein, klar, heiß, und stark genug seyn, rein

geistig duften, und schmecken, und, zumal außer der Tisch- und Verdauungszeit getrunken, Kopf und Magen wohlbehagen. Der aus frischem Citronen-*) oder, um ihn zu röthen, aus Berberitzensaft, frischem Citron-Oelzucker, ächten, guten Arak oder Rum, Steinwein, und feinem Zucker in richtigem Verhältnisse mit siedendem Wasser oder einem Aufguß von feinem Thee bereitete, und gehörig durchgeseihte hat immer Vorzüge vor dem Essenz- oder Syrup-Punsch, es müßte denn der Punschliqueur gehörig bereitet, d. i. hinreichend stark seyn, seinen eigenthümlichen Geruch und Geschmack, seine natürliche Farbe und Klarheit, so wie der Punschsyrup alle Eigenschaften eines guten Syrups, s. vorher §. 4., besitzen. — Schlecht ist der zu schwache, wässrige, zu bleichgelbe, trübeflockige, fad und geistlos, oder nach dem, statt Rak ꝛc. zugesetzten Franzbranntwein widrig riechende und schmeckende, so wie der von zuviel Säure, oder von beigemischter Weinsteinsäure herb-säuerliche, oder mit Zucker übersetzte, letschig süßliche, klebrige, oder von altem Oelzucker ꝛc. bitterlich schmeckende Punsch. Stumpf und schaal schmeckt der zu lange gestandene, nur lauwarme, oder ganz abgekühlte, gleich dem wieder aufgewärmten, und jenem, der aus schlechtem Liqueur oder Syrup fabricirt ist.

II. Der kalte Weinpunsch ist gleich dem Rheinwein- Champagner-Punsch, und dem sogenannten Punsch royal, aus Arak, Steinwein, Kirschgeist ꝛc. ein vorzüglich starkes, geistreiches Getränk.

III. Der Stahlpunsch, aus Thee, weißem und rothem Wein, Arak, Zucker und Citronensäure, worinne ein glühender reiner Plattstahl abgelöscht wird, ist eben-

---

*) Statt dessen dient auch hierzu der Saft von nicht ganz gereiften Weintrauben.

falls von pikantem, köstlichem Geschmack. Alle diese Weinpunsche fallen desto besser aus, je älter und edler die dazu genommenen Weine ꝛc. sind, und je richtiger ihr Verhältniß getroffen wird.

IV. Der Eierpunsch, aus siedendem Wasser, Rak, mit Zucker zusammengeriebenem Eigelb, und Vanille, muß, wohl durchquirlt, aus lauter Schaum bestehen, und ist ein reizendes, überaus annehmliches, gut nährendes Getränk.

V. Der Kaffeepunsch, reiner, starker Kaffeeaufguß mit viel Zucker versüßt, und z. B. eine gewöhnliche Tasse davon mit zwei Theelöffeln gutem Rum versetzt, schmeckt sehr pikant, und bekommt dem Magen vortreflich. Weniger beliebt ist

VI. Der Milchpunsch, ein gewöhnlicher, statt Thee oder bloßem Wasser mit heißer Milch vermischter Punsch. Kräftiger ist

VII. die sogenannte Greisenmilch aus Rum, Citronensaft, Zucker, kaltem Wasser, siedender Milch, und etwas Muskatennuß. Das Ganze muß gehörig durchgeseiht seyn.

§. 7.

Andere weinächte Getränke.

I. Guter Kirschwein muß eine dunkle, doch durchsichtige Rubinröthe haben, lieblich gewürzhaft und geistig riechen und schmecken. Schlechter sieht mattroth aus, riecht wenig oder gar nicht nach dem Gewürz, schmeckt wässrig, fad süßlich, oder wohl gar schon herbe sauer, stumpf und kahnig.

II. Der Johannisbeerwein muß heller roth, als der vorige, aber ebenfalls ganz durchsichtig seyn, rein und würzig riechen, angenehm süß säuerlich, wie Roussillon, schmecken ꝛc.

Alle übrigen künstlichen Obstweine: Quitten-, Pflaumen-, Schlehen-, Maulbeer-, Stachelbeer-, Himbeer-Wein ꝛc. müssen die nämlichen allgemeinen guten Eigenschaften haben.

III. Der Meet (Meth, Honigwein) fällt um so vorzüglicher aus, je reiner der dazu genommene Honig war. Der weiße ist besser, als der braune. Er muß etwas abgelagert, klar, schön von Farbe, ölig, geistig, von starkem Würzgeruch, und lieblich süßem Geschmack seyn. — Schlecht ist der zu dünne, wäßrige, unreine, mißfarbige, rohe, noch zu junge von fadem Honiggeschmack. Zu alter schmeckt schon säuerlich, oder kahnig; von modrigen Aas- und Wachstheilen bekommt er einen häßlichen, bittern, ranzigen Geschmack.

IV. Der Glühwein, ein warmes, sehr gewürzhaft-geistiges Getränk, muß aus gutem, weißem Weine, hinlänglichem Zucker und Gewürz bereitet seyn, wenn er reizend und kräftig riechen und schmecken soll.

V. Der sogenannte Dreifuß, ein dottergelbes, dickliches Getränk aus altem Rhein- oder Wertheimer Wein, mit Zucker abgeriebenem Eigelb, und Vanille, wird ebenfalls warm genossen, schmeckt lieblich, geistig gewürzhaft, und sättigt ungemein.

VI. Sogenannter Cardinal besteht aus Champagner Wein, mancherlei geistigen Liqueurs, Apfelsinensaft, Zucker, Vanille ꝛc., und ist eines der ausgezeichnetsten Kunstgetränke.

VI. Der aus gutem Burgunder, oder Ungarwein, gerösteten reifen und unreifen Pomeranzen, Zucker und Gewürze, selbst verfertigte Bischoff ist gemeiniglich vorzüglicher, als der Essenzbischoff, es müßte denn die Essenz frisch, und stark genug bereitet seyn. Schwache, alte ꝛc. giebt ein schaales, unkräftiges Ge-

tränk. — Statt Pomeranzen- nimmt man auch wohl frische Citronenschalen.

VII. Der Birkensaft, welcher bei heiterer, warmer Witterung im Frühling, ehe die Blätter ausschlagen, aus dem gerizten Stamme, noch reiner aus den Aesten der Birke fließt, und einen süß-säuerlichen Geschmack hat, giebt durch die Gährung mit Zucker einen Wein von lieblichem Muskatellergeschmacke, den man durch einen Zusatz von Rosinen, oder Stachelbeeren noch angenehmer machen kann, der aber sich nicht lange hält. Auch aus dem Zucker-Ahorn fließt häufig, zumal bei kühlerm Regenwetter, ein süßer, wohlschmeckender Saft, der ebenfalls durch die weinigte Gährung veredelt werden kann.

§. 8.

Aromatische u. a. zusammengesezte Essige.

Sie müssen den eigenthümlichen Geruch und Geschmack der ausgezogenen Pflanzentheile haben, nicht schimmlicht, faul, oder schaal, gehörig gefärbt, und klar genug seyn. Schlecht sind die geruch- und geschmacklosen mißfarbigen Essige, und schon verdorben alle, welche beim Oeffnen des Krugs gähren und einen Dampf ausstoßen. Die aus Essig und einem Fruchtsafte schnell verfertigten sehen schmuzig aus, und machen bald einen Bodensaz; so der Himbeer-, Kirsch- und andere Essige, die man zum Trinkwasser nimmt.

§. 9.

Fruchtsäfte.

Siehe oben die Syrupe unter dem Artikel Limonade §. 4.

§. 10.

Liqueure, Aquavite.

Die berühmtesten im Handel sind 1) die leichten, feinen Französischen, 2) die schwerern, substantiösern Italiänischen, und 3) unter den kräftigen Deutschen: die Danziger, Mannheimer, Breslauer, Chemnitzer u. a. m. Sind sie ächt, und aus dem stärksten, reinsten Weingeist, aus den besten Gewürzen rc. gut und kunstmäßig bereitet, so dürfen sie weder zu schwach, noch zu scharf oder grell, noch allzusüßlich und schmierig, noch auch, mäßig getrunken, der Gesundheit nachtheilig seyn. Um sie, und die dazu genommenen Farbestoffe auf etwaigem Kupfer- oder Bleigehalt u. a. verdächtige Bestandtheile zu untersuchen, muß man sie in größern Quantitäten mehreremal durchseihen, bei gelinder Wärme verdunsten lassen, und den Rückstand nach den a. m. O. angegebenen Regeln genau zergliedern, s. die dritte Abtheilung.

Register.

A. Seite

Aale. . . . 36
Ackersalat, s. Rapunzel.
Aderschwamm } eßbarer 192
Aderschwamm } gemeiner, s. gelber Pfifferling.
Aepfel. . . 142
Aepfelmost, s. Cyder.
Ahornsaft, s. unter Birkensaft.
Ahornzucker. . . 198
Amomen, s. neue Würze.
Amphibien. . . 33
Ananas. . . 171
Angurien, s. Wassermelonen.
Anis. . . : 137
Anschovis, s. Sardellen.
Anschovetten, s. Sardellen.
Apfelsinen. . . 147
Aprikosen. . . 154
Aquavit. . . 250
Arak. . . 231
Arekapalmbranntwein, s. Arak.
Arlsbeeren. . . 149
Artischocken. . . 97
Austern. . . 46

B.

Bachbungen. . . 96
Backwerk aus Waizenmehl. 63

Seite

Bärentatze, s. Ziegenbart.
Bandsalat, s. Endivien.
Barben. . . 37
Basienkraut, Basilienkraut. 119
Basilicum, s. Basilienkraut.
Baumfrüchte, s. Obst.
Baumöl. . . 199
Beifus. . . 124
Beißkohl, s. Mangold.
Benediktwurzel, s. Nelkenwurzel.
Berberisbeeren. . 179
Bernizbeeren, rothe, s. Preiselbeeren.
Besingen, schwarze, s. Heidelbeeren.
Bete, s. Mangold.
Bibernell, wälscher, s. Pimpinelle.
Bickbeeren, s. Heidelbeeren.
Biebes, s. Beifus.
Bienenhonig. . 43
Bier. . . 222
Bierhefe. . . 225
Bindsalat, s. Endivien.
Birkensaft. . . 249
Birnen. . . 143
Birnmost, s. unter Cyder.
Bischoff. . . 248
Bischoffessenz, s. Bischoff.

Seite

Bischoffsmütze, s. Mützenfaltenschwamm.
Blattkohlarten, s. Kohl.
Blätterschwämme. . 186
Blaubeeren, s. Schwarzbeeren.
Blumenkohl. . . 86
Blutwürste. . . 24
Bobernellen, s. Judenkirschen.
Bocksbart, s. Haferwurzeln.
Bockfleisch, s. Ziegenfleisch.
Bohnen . . 73
Bohnenkölle, siehe Bohnenkraut.
Bohnenkraut. . 119
Bohnensaamen, s. Bohnen.
Bon pour Nickel, s. Roggenbrod.
Borrage, s. Borretsch.
Borretsch. . . 108
Brätling. . . 187
Bratwürste, s. Würste.
Braunsilgen, siehe Basilienkraut.
Brezeln, s. Fastenbrezeln.
Breitling, s. Brätling.
Brodkorn, s. Korn.
Brombeeren. . . 178
Brunnenkresse. . 106
Buchwaizen . . 68
Burzelkraut, s. Kohlportulac.
Butter. . . 7
Buttergebackenes, s. Backwerk.
Buttermilch. . . 9

Seite

C.

Cacaobohnen oder Nüsse. 168
Caffee. . . 235
Caffeepunsch, siehe unter Punsch.
Canarienzucker, siehe Rohrzucker.
Canel) weißer. . 116
Canel) brauner, siehe ächter Zimmt.
Capern. . . 97
Carden, spanische, siehe Cardonen.
Cardinal. . . 248
Cardonen. . . 96
Cardonen-Artischocken, siehe Cardonen.
Carotten, s. Möhren.
Carve, s. Kümmel.
Carviol, s. Blumenkohl.
Cassienrinde, siehe Mutterzimmt.
Caviar. . . 42
Cervelatwürste, s. Würste.
Champagner-Punsch, s. unter Punsch.
Champagner-Wein, s. unter Wein.
Champignon) gelber. 189
Champignon) gemeiner. 188
Chokolade. . . 241
Cichorien, s. Wegwarten.
Cichorienkaffee, siehe unter Caffee.
Citronat. . . 148
Citronen. . . 148

Seite

Citronenschalen } rohe. 114
} überzogene. 114

Coignac, siehe Weinbranntwein.

Confekt, Confituren, s. Backwerk und Zuckergebackenes.

Content, siehe Gesundheitschokolade.

Coriandersaamen. . 138

Corinthen, s. Rosinen, kleine.

Corneliuskirschen. . 150

Cubeben, s. Rosinen, große.

Cucumern, s. Gurken.

Cyder. . . 219

D.

Darmbeeren, s. Arlsbeeren.

Datteln. . . 176

Dillkraut. . . 120

Dinkel. . . 61

Dinkelmehl . . 61

Dorschen, s. Kohlrüben unter der Erde.

Dragun. . . 110

Dreifuß. . . 248

Dreiburger Wasser, s. Mineralwasser.

Drosseln, s. Vogelwildpret.

Drum, s. Rum.

E.

Eichhase. . . 190

Eichhornchen . . 27

Eger Sauerbrunnen, s. unter Mineralwasser.

Endivien. . . 105

Seite

Enten } wilde } s. Gänse.
} zahme }

Erbsen } getrocknete. . 70
} grüne. . 71

Erdäpfel, s. Kartoffeln und Erdartischocken.

Erdartischocken. . 82

Erdbeeren. . . 176

Erdbirn, s. Kartoffeln.

Erddragun, s. Dragun.

Erdmandelkaffee, s. Caffee.

Erdmandelchokolade, s. unter Chokolade.

Erdmandelmilch, s. Estuba.

Erdtoffeln s. Kartoffeln.

Eschlauch, s. Schalotten.

Estuba, s. unter Orgeade.

Essig, s. Weinessig.

Essige, zusammengesezte, aromatische. . 249

Essiggurken. . . 99

Essigkimmerlinge, s. Essiggurken.

Eyer. . . . 29

Eyerpunsch, s. unter Punsch.

F.

Fabrikundeln, s. Nudeln.

Fachinger Wasser, s. Mineralwasser.

Fadennudeln, s. Nudeln.

Faltenschwamm } brauner. 193
} weißer. 194

Fasane. . . 32

Fastenbräzeln. . 63

Federrüben, s. unter Rüben weiße.

Federvieh, s. Geflügel.

	Seite
Feigen) frische. .	175
) getrocknete.	175
Feldblätterschwamm, siehe gem. Champignon.	
Feldkümmel, s. Kümmel.	
Feldsalat, s. Rapunzel.	
Fenchelkraut. .	120
Fenchelsaamen. .	138
Fekt. . . .	16
Fische. . . .	35
Fleisch von Säugthieren.	13
Fleischbrühe. .	15
Fleischgallerte. .	15
Fleischwürste, s. Würste.	
Fliederbeeren, s. Hollunderbeeren.	
Fliederbeerensaft, s. Hollunderbeersaft.	
Fliederblüthen, s. Hollunderblüthen.	
Forellenradiese, s. Monatsrettige.	
Franzbranntwein, s. Weinbranntwein.	
Frauenmilch. .	2
Frösche. . .	33
Fruchtbranntwein, s. Kornbranntwein.	
Fruchtessig, s. Weinessig.	
Fruchtsäfte, s. Syrupe- und Zuckersafts-Fruchtweine.	

G.

Gänse) wilde. .	30
) zahme. .	31
) geräucherte. .	32
Gänseschmalz oder Fett.	31
Garaffenwurz, s. Nelkenwurzel.	

	Seite
Gartenampfer. .	93
Gartenkresse. .	105
Gartenmelde. .	95
Gartenquendel, s. Bohnenkraut	
Gartenrapunzel. .	80
Gartenraute. .	120
Gartensalat. . .	104
Gartenspargel, s. Spargel.	
Geflügel) wildes. .	28
) zahmes. .	
Geilnauer Wasser, s. Mineralwasser.	
Geisfleisch, s. Ziegenfleisch.	
Geislammfleisch. .	21
Gemüseampfer, s. Gartenampfer.	
Gemüseblumen. .	97
Gemüsefrüchte. .	99
Gemüsekräuter. .	84
Gemüsewurzeln. .	74
Gerste. . .	57
Gersten, Gerstengraupen.	59
Gerstenbrod. .	60
Gerstengries. .	59
Gerstenmalz. . .	58
Gerstenmehl. . .	60
Gesundheitschokolade, siehe Chokolade.	
Getränke. . .	206
Getraide. . .	49
Gewürznägelein, Gewürznelken. . .	124
Gewürzpflanzen. .	111
Glühwein. .	248
Graslauch, s. Schnittlauch.	

Seite

Green, s. Meerrettig.
Greisenmilch, s. unter Punsch.
Grohnsbeeren, s. Preiselsbeeren.
Grundbirn, s. Kartoffeln.
Gummitragant. . . 194
Gurken. . . 99

H.

Häringe. . . 39
Haberwurzeln, span., siehe Scorzonerwurzeln.
Hafer. . . 67
Haferbrod. . . 68
Hafergrütze. . . 67
Haferwurzeln. . 81
Hagedornfrüchte, scharlachrothe. . . 149
Hahnenkamm, s. Gartenmelde.
Hammelsmöhren, s. Pastinakwurzeln.
Haselnüsse. . . 167
Hasenwildpret. . 26
Hauptkohl, s. Kopfkohl unter Kohl.
Haushähne. . . 28
Haushühner. . 29
Hauswurz, kleine, s. Tripmadam.
Hechte. . . 38
Heidegrütze. . . 68
Heidekorn, s. Buchwaizen.
Heidel, s. Heidegrütze.
Heidelbeeren } rothe, siehe Preiselsbeeren.
Heidelbeeren } schwarze. 180

Seite

Herbstrüben, siehe Rüben, weiße.
Herlitzen, s. Korneliuskirschen.
Hespele, s. Mispeln.
Himbeeren. . . 178
Hindläuffte, s. Wegwarten.
Hirnkraut, s. Basilienkraut.
Hirnwürste, s. Würste.
Hirschling, s. eßbarer Reisker.
Hirschwildpret. . 25
Hirse. . . 70
Hirsegries, s. Hirse.
Hohllauch, großer, s. Johannislauch.
Holderblüthen, Hollunderblüthen. . . 125
Hollunderbeeren. . 181
Hollunderbeerensaft. 182
Honig, s. Bienenhonig.
Honigkuchen, s. Lebkuchen.
Honigwein, s. Meet.
Hopfen. . . 129
Hopfensurrogate, s. unter Hopfen.
Hühner, s. Haushühner.
Hühnereyer, s. Eyer.
Hülsenfrüchte. . 70

J.

Ingwer } eingemachter 112
Ingwer } roher . 112
Insekten. . . 43
Johannisbeeren } frische 174
Johannisbeeren } eingemachte 174
Johannisbeerwein. . 247

Seite

Johannisgürtel, s. Beifus.
Johannislauch, s. Lauch.
Judenkirschen. . 151

K.

Kaddigbeeren, s. Wachholderbeeren.
Käse. . . . 10
Käsekohl, s. Blumenkohl.
Kaffee. . . 235
Kaisersalat, s. Dragun.
Kalbfleisch. . . 16
Kalbsgekröse oder Geschlinge. 17
Kalbsleber. . . 17
Kalbslungen. . . 17
Kalbsnieren. . . 18
Kalmus, roher. . 111
Kalmus, überzuckerter. 111
Kalmuswurzel. . 111
Kandel- oder Kandiszucker. 198
Kaninchen. . . 27
Kapaunen. . . 29
Kappern, s. Capern.
Kardamomen. . 130
Karpfen. . . 37
Karstling, s. Preiselsbeeren.
Kartoffeln. . . 79
Kartoffelbranntwein, s. unter Kornbranntwein.
Kartoffelbrod. . 80
Kartoffelmehl. . 80
Kastanien. . . 165
Kern, s. Dinkel.
Kern, s. Milchrahm.
Keulenschwämme. . 191
Keulenschwamm, schöner. 191
Kimmerlinge, s. Gurken.

Seite

Kimmerlingskraut, s. Dillkraut.
Kirschen, frische. . 156
Kirschen, getrocknete. 158
Kirschwein. . 247
Klippfisch, s. Stockfisch.
Klumperrüben, siehe Kohlrüben.
Knabenkrautwurzel, siehe Jalap.
Knackwürste, s. Würste.
Knoblauch. . . 90
Knochenmark. . 16
Knollen, s. Kartoffeln.
Knollensellerie, s. Selleriewurzel.
Kochsalz. . . 203
Körbel. . . 95
Kohl, Blattkohl. . 84 86
Kohl, Kopfkohl. . 84
Kohl, römischer, s. Mangold.
Kohl, Rübenkohl, s. Kohlrabi.
Kohlportulac. . 108
Kohlrabi. . . 87
Kohlrüben, über der Erde, s. Kohlrabi
Kohlrüben, unter der Erde. 87
Kokossaftbranntwein, siehe Arak.
Korallenschwamm, s. Ziegenbart.
Korn. . . 49
Kornbranntwein. . 226
Kornmehl. . . 52
Kornstöckchen. . 110
Kornraden, s. Kornstöckchen.
Krachmandeln, s. Mandeln.

Kraft-

Seite

Kraftmehl, s. Waizenmehl.
Krammetsvogel, s. Vogelwildpret.
Krausemünze, s. Münze.
Kraut, s. Kohl.
Kraut, spanisches oder grünes, s. Spinat.
Krautpetersilie. . 88
Krebse. . . 44
Kreen, s. Meerrettig.
Kreidenelken, s. Gewürznelken.
Kuchen, s. Backwerk.
Kukuksblumenwurz, s. Salap.
Kuheuter. . . 19
Kuhfleisch, s. Rindfleisch.
Kuhpilz) ästiger, s. Eichhaase.
Kuhpilz) gemeiner. . 190
Kümmel) römischer. . 139
Kümmel) schwarzer. . 139
Kürbisse. . . 100
Kutheken, s. Heidelbeeren.
Kumpskraut. . 88
Kuttelflecke, siehe Rindsgeschlinge.

L.

Laberdan. . . 41
Lachse. . . 38
Lachsforellen. . 39
Laktuke, s. Gartensalat.
Lambertsnüsse, siehe Haselnüsse.
Lammfleisch. . 20
Lattich, s. Gartensalat.
Laucharten. . . 90
Lauch, holländ., s. Johannislauch.
Lauch, spanischer, s. Porreh.
Lauer, s. unter Wein.
Leberwürste. . . 24
Lebkuchen. . . 65
Leinöl. . . . 200
Limonade. . . 243
Limonadenpulver, s. unter Limonade.
Limonadensyrup, s. unter Limonade.
Limonen, s. unter Citronen.
Linsen. . . 72
Liqueurs, s. Aquavite.
Löcherschwämme. . 190
Löffelkraut. . . 106
Löwenzahnsprößlinge, siehe Pfaffenröhrchen-Sprößlinge.
Lorbeerblätter. . 120
Lurke, s. Lauer.

M.

Macis, s. Muskatenblüthen.
Majoran, oder Mairan. 121
Mais. . . . 68
Maisgries. . . 69
Malven. . . 96
Malz, s. Gerste.
Mandeln. . . 164
Mandelmilch, s. unter Orgeade.

Seite

Mandelrüben, s. Runkelrüben.

Mangold } gemeiner. 76
Mangold } weißer. . 90

Maulbeeren. . 171

Meerrettig. . . 81

Mehlbeeren, s. auch Preiselbeeren. . 194

Melonen. . . 100

Meet oder Meth. . 248

Milch. . . 1

Milchpunsch, siehe unter Punsch.

Milchrahm. . . 7

Milchschwamm, s. Reisker, eßbare.

Mineralwasser. . 210

Mispeln. . . 148

Möhren. . . 74

Mösterich, s. Senf, eingemachter.

Mohnsaamenmilch, s. unter Orgeade.

Mohnsaamenöl. . 201

Mohrrüben, s. Möhren.

Mohrrübenkaffee, s. unter Kaffee.

Mohrrübensaft, siehe unter Möhren.

Molken, süße. . . 12

Monatsrettige, s. Rettige.

Moosbeeren. : . 181

Morcheln. : . 192

Morchel } eßbare, s. Aderschwamm.
Morchel } breite, s. Stockmorchel.

Seite

Most, s. Wein.

Mostbirnen, s. Spierbaumfrüchte.

Münze } Krause- . 121
Münze } Pfeffer- . 121

Mundmehl, s. Waizenmehl.

Mützenfaltenschwamm. 194

Muscheln. . . . 47

Muskatenblüthe. . 131

Muskatenbohnen. . 140

Muskatennüsse. . 131

Muttermilch, Frauenmilch, s. Milch.

Mutterzimmet. . 117

N.

Nägelblätterschwamm. 188

Nägeleincaßia, s. Mutterzimmt.

Nägeleinholz, s. Mutterzimmt.

Nagelschwamm, s. Nägelblätterschwamm.

Nagewurzel, s. Salap.

Nardenwurz, s. Nelkenwurzel.

Nektarinen, s. Pfirschen.

Nelkenpfeffer, siehe neue Würze.

Nelkenrinde. . . 118

Nelkenwurzel. . 113

Nelkenzimmt, s. Nelkenrinde.

Nesseln. . . 96

Neue Würze. . 132

Seite

Neunaugen, s. Pricken.
Nudeln. . . 62
Nußmilch, s. unter Orgeade.

O.

Obst. . . 142
Obstwein, Obstmost, siehe Cyder.
Ohrmorchel, s. Stockmorchel.
Oliven. . . 103
Olivenöl, s. Baumöl.
Orange, s. Reisker, eßbarer.
Orangen, s. Pomeranzen, bittre.
Orangenblüthen, s. Pomeranzenblüthen.
Orangenblüthwasser. 126
Orangeschell, s. Pomeranzenschalen.
Orgeade. . . 244

P.

Pastinakwurzeln. . 77
Patacken, s. Kartoffeln.
Pechurimbohnen, s. Muskatenbohnen.
Pechurimrinde. . 118
Perlgraupen. . 62
Perllauch. . . 90
Peterle, Petersilie, s. Krautpetersilie.
Petersilienwurzeln. . 76
Pfaffenröhrchensprößlinge. 109
Pfeffer
- brauner od. schwarzer . 133
- langer . 130
- spanischer . 133
- weißer . 135

Seite

Pfefferblätterschwamm, s. Pfifferling.
Pfefferkuchen, s. Lebkuchen.
Pfeffergurken, s. Essiggurken.
Pfefferkraut, s. Bohnenkraut.
Pfeffermünze, s. Münze.
Pfifferling
- gelber . 189
- gemeiner 187

Pfirschen, Pfirsiche. 152
Pflanzensäfte
- flüssige 199
- trockne 194

Pflaumen
- frische . 159
- gedörrte 162
- eingemachte 161

Pflaumenmus. . 162
Phaseolen, s. Bohnen.
Pickelbeeren, s. Heidelbeeren.
Pilze. . . 183
Pimpernüsse, spanische, s. Pistazien.
Pimpinelle. . . 109
Pinchen. . . 170
Pistazien. . . 169
Pökelfleisch, s. Rindfleisch.
Pöklinge. . . 40
Polei. . . 122
Pomeranzen
- Blüthen . 126
- Früchte
  - reife 147
  - unreife 147
  - rohe 114
- Schalen
  - eingemachte 115

Porreh. . . 90
Portulak, s. Kohlportulak.
Preiselsbeeren
- rohe 181
- eingemachte 181

Seite

Pricken. . . 41
Provenceröl, s. Baumöl.
Prunellen. . . 162
Punsch. . . 245
Punch royal, siehe unter Punsch.
Pyrmonter Wasser, s. Mineralwasser.

Q.

Quendel, römischer, s. Thymian.
Quesbie, s. Hollunderblüthen.
Quitten. . . 146

R.

Rabinzchen, s. Rapunzel.
Rack, s. Arak.
Radieschen, s. Monatsrettige.
Raphanellen, s. Monatsrettige.
Rapunzel. . . 108
Raute, s. Gartenraute.
Rebhühner, s. Vogelwildpret.
Rehwildpret, s. Hirschwildpret.
Reisker, eßbarer. . 186
Reiß. . . 66
Reißbranntwein, s. Arak.
Reißchokolade, siehe unter Chokolade.
Reißmehl, s. Reiß.
Reitschker, s. Brätling.
Rettige. . . 80

Seite

Rhabarberbeeren, s. Berberisbeeren.
Rhapontika, s. Gartenrapunzel.
Rheinweinpunsch, s. unter Punsch.
Rindfleisch. . . 18
Rindsflecke, siehe Rindsgeschlinge. . 19
Rindsmaul. . . 19
Rindszungen. . 19
Roccambolo. . 91
Römischer Kohl. . 90
Roggen, s. Korn.
Roggenbrod. . 54
Roggenmehl, s. Kornmehl.
Rohrzucker. . . 195
Rosenblätter, rothe. . 127
Rosenwasser. . . 127
Rosinen: große . 173
Rosinen: kleine . 174
Rosmarin. . . 122
Roßbeeren, s. Heidelbeeren.
Rothwürste, s. Blutwürste.
Rübenbranntwein, s. unter Kornbranntwein.
Rüben: gelbe, s. Möhren.
Rüben: Märkische . 75
Rüben: rothe . 76
Rüben: Teltower, s. Märkische.
Rüben: weiße. . 75
Rübenkohl. . . 87
Rübrapunzel: gelbe, s. Gartenrapunzel.
Rübrapunzel: rothe, s. Mangold.

	Seite
Rum. . .	232
Rumbillon, s. Rum.	
Rungelsen, s. weißer Mangold.	
Runkeln, Runkelrüben.	96
Runkelrübenkaffee, s. unter Kaffee.	
Runkelrübenzucker. .	198

S.

	Seite
Saamenmilcharten, s. unter Orgeade.	
Sahne, s. Milchrahm.	
Safran. . .	127
Sago. . .	195
Salap. . .	82
Salat. . .	104
Salatkräuter. .	104
Salbei. . .	123
Salme, s. Lachse.	
Salpeter, gereinigter.	204
Salz, s. Kochsalz.	
Salzgurken, s. Gurken.	
Salzhechte, s. Hechte.	
Samsu, s. Arak.	
Sardellen. . .	41
Saturei, s. Bohnenkraut.	
Sauerach, s. Berberisbeeren.	
Sauerampfer, s. Gartenampfer.	
Sauerkohl, Sauerkraut.	87
Sauerteig. . .	53
Schaafkäse, s. unter Käse.	
Schaafmäuler, s. Rapunzel.	
Schalotten. . .	91
Scheerrüben, s. Kohlrüben unter der Erde.	
Schibikenbrei, s. Hollunderbeerensaft.	
Schildkröten. . .	33
Schinken. . .	23
Schlangenknoblauch, s. Roccambolo.	
Schlangenmord, s. Skorzonerwurzeln.	
Schlehen. . .	163
Schlutten, s. Judenkirschen.	
Schmalz, Schmelzbutter, s. unter Butter.	
Schnecken. . .	48
Schnittlauch. . .	91
Schöpstalg. . .	20
Schöpsleber. . .	20
Schöpsenfleisch. .	19
Schotenerbsen, s. Erbsen.	
Schwämme, s. Pilse.	
Schwaden, Schwadengrütze.	70
Schwalbacher Wasser, siehe Mineralwasser.	
Schwarzbeeren, s. Heidelbeeren.	
Schwarzkümmel, s. Kümmel.	
Schweinefleisch. .	21
Schweineschmeer. .	23
Schweinwildpret. .	25
Schweiswürste, s. Blutwürste.	
Scorzonerwurzeln. .	82
Scorzonerwurzelkaffee, s. unter Kaffee.	
Seeigel, s. Schnecken.	
Seekater, s. Schnecken.	

	Seite
Selleriewurzeln. .	77
Selteser Wasser, s. Mineralwasser.	
Senf, eingemachter.	141
Senfsaamen. . .	140
Siebenschläfer. . .	27
Smant, s. Milchrahm.	
Sonnenblumenöl, s. Mohnsaamenöl.	
Spaawasser, s. Mineralwasser.	
Spanförkel, Spansauen.	22
Spargel. . .	92
Speck. . .	23
Spelt, Spelz, s. Dinkel.	
Spierbaum- oder Spierlingsfrüchte. .	150
Spinat gemeiner. .	94
Spinat englischer, s. Gartenampfer.	
Spitzmorchel, siehe Aderschwamm, eßbarer.	
Sprit, französischer, s. unter Weinbranntwein.	
Stachelbeeren. .	174
Stachelnüsse. .	168
Stahlpunsch, siehe unter Punsch.	
Stangenkartoffeln, s. Erdartischocken.	
Staudelbeeren, s. Heidelbeeren.	
Steckrüben, s. Rüben, weiße.	
Steinpilz. . .	190
Stendelwurzel, s. Salap.	
Sternanis, s. Anis.	
Stör. . .	42
Störrogen, s. Stör.	
Stockfisch. . .	40
Stockmorchel. .	193
Sukate, s. Citronat.	
Süßmolken, s. Molken.	
Suppenkräuter. .	84
Syrupe, s. auch unter Limonade. . .	201

T.

Tänneling, s. Reisker, eßbarer.	
Taffia, s. unter Rum.	
Tartuffeln, s. Kartoffeln.	
Trauben. . .	39
Tellerrüben, s. Rüben.	
Thee und Theesurrogate, und die Note.	233
Thierfett. . .	13. 16
Thierfleisch. .	13
Thiermilch. . .	3
Thomaszucker, s. Rohrzucker.	
Thymian. . .	123
Torten, Törtchen, s. Backwerk.	
Tragant, s. Gummitragant.	
Tripmadam. .	107
Tropfgeist, s. unter Weinbranntwein und Weingeist.	
Trüffeln. . .	184
Truthähne. . .	32
Tuffeln, s. Kartoffeln.	
Türkisches Korn oder Waizen, s. Mais.	

Seite

U. V.

Vanille. . . 134
Vesen, s. Dinkel.
Viperngras, s. Scorzonerwurzel.
Vogelwildpret. . 32

W.

Wachholderbeeren. 136
Wachholdersaft. . 136
Wachteln, s. Vogelwildpret.
Waizen. . . 60
Waizenbrod. . 63
Waizengries. . . 62
Waizenmehl. . 61
Wälsch Korn, s. Mais.
Wälsche Nüsse, s. Wallnüsse.
Waldbeeren, siehe Heidelbeeren.
Wallnüsse grüne . 166
Wallnüsse eingemachte 167
Wasser. . . 206
Wasserbrezeln, s. Fastenbrezeln.
Wassergurken, s. Salzgurken.
Wassermelonen. . 103
Wassernüsse, s. Stachelnüsse.
Wegwarten. . . 109
Weichseln, s. Kirschen.
Weidrich gelber, s. Gartenrapunzel.
Weidrich schmalblättriger. 94
Wein. . . 212
Weinalkohol, s. Weingeist.
Weinbeeren kleine, s. Rosinen kleine.

Seite

Weinessig. . . 220
Weingeist. . . 230
Weinlimonade, s. unter Limonade.
Weinpunsch, siehe unter Punsch.
Weinraute, s. Gartenraute.
Weintrauben. . 172
Weinverfälschungen. 215
Wiesenkohl. . . 94
Winterrübsen. . 110
Wohlgemuth, s. Borretsch.
Würmer. . . 46
Würste. . . 24
Wurstkraut, s. Bohnenkraut.
Wurzelpetersilie, s. Petersiliewurzeln.

Z.

Zeleriak, s. Selleriewurzeln.
Zellernüsse, s. Haselnüsse.
Zibeben, s. Rosinen große.
Ziegenbart. . . 191
Ziegenbockfleisch. . 20. 21
Ziegenfleisch. . . 20. 21
Ziegenkäse, s. Käse.
Zimmt Englischer, oder Indianischer. . 117
Zimmt ächter brauner 115
Zimmt weißer, siehe Canell, weißer.
Zimmtrinde, s. ächter Zimmt und weißer Canell.
Zimmttinktur, s. Zimmt.
Zimmtwasser, s. Zimmt.

Seite
Zipollen, s. Zwiebeln.
Zirbelnüsse, s. Pinchen.
Zucker, s. Rohrzucker.
Zuckerbranntwein, s. unter Rum.
Zuckergebackenes. . 199
Zuckerkant, s. Kandelzucker.
Zuckersäfte, s. Syrupe.

Seite
Zuckerwurzeln. . 78
Zwebste, s. Hollunderblüthen.
Zwetschgen, s. Pflaumen.
Zwetschgenbrei oder Latwerge, s. Pflaumenmus.
Zwieback. . . 64
Zwiebeln. . . 92

Nöthige Berichtigungen.

Seite 3 Zeile 23 statt Faserstoff lies Käsestoff.
— 4 — 23 — Retradynamien lies Tetradynamisten.
— 5 — 16 nach Nr. 15 wird eingeschaltet: die an Zungenkrebs leiden.
— — — 28 statt Zügen lies Ziegen.
— — — 29 — Daraus — Darauf.
— 6 — 7 — weitern — weitere; statt genannten l. genannte.
— 7 — 14 — Zusetzung lies Zersetzung.
— 8 — 16 — alten lies alte.
— — — 28 nach Bleiweis ein ;
— — — 33 statt drey lies §. 3.
— 9 — 7 — Kreiden lies Kreide.
— 11 — 11 — keumiger — krumiger.
— 12 — 7 — keumlich — krümlich.
— 14 — 24 hinter hatten ist einzuschalten: von Rindern, die an Zunkrebs litten,
— 16 — 24 statt können lies könne.
— 21 — 12 — Schweinenschmeer lies Schweineschmeer.
— — — 13 — Schinkenspeck lies Schinken, Speck.
— 23 — 8 — dem lies den.
— 28 — 15 — Barlapsaamen lies Bärlapsaamen.
— 29 — 26 — der lies den.
— 30 — 29 — Gänseriche lies Gänserichen.
— 41 — 9 — gebeizten — gebeizte.
— 46 — 8 — indem lies in dem.
— — — 21 — Grönbarzes lies Grönbardies.
— 47 — 16 — Holnsteinischen lies Holsteinischen.
— 49 — 27 — Mühlerlohns lies Müllerlohns.
— 50 — 28 — fest wie lies wie fest.
— 54 — 3 — bald an lies: an; bald ꝛc.
— 56 — 2 — weißgebrannten lies weißgebrannter.
— — — 15 — jene lies jener.
— — — 16 nach wo nicht, ein ,
— 58 — 5 statt leicht lies leichte,
— 65 — 1 nach sollte ein .
— 67 — 7 statt Breigeschmack lies Beigeschmack.
— 78 — 3 — 4 Kap. lies §. 4.
— — — 19 — Bestätigung lies Beseitigung.
— 79 — 2 von unten statt wenige lies weinige.
— 85 — 8 — — — Sir lies Sie.

Seite 89 Zeile 8 von unten statt fleischgrün lies frischgrün.

— 98 — 10 — — — verdächtige — verdächtigen.

— — — 9 — — — Butten lies Butter.

— — — 1 — — zwischen solche wird eingeschaltet: erwärmte.

— 100 — 9 von oben zwischen dergleichen wird eingeschaltet: erwärmte.

— 101 — 20 — — — Kömpinkantaluppe lies Kömpiekantaluppe.

— 104 — 15 — — — schlechten lies schlichten.

— 105 — 7 — — — Lattuch lies Laktuk.

— 108 — 12 — — — Bunzelkraut lies Burzelkraut.

— 115 — 11 — — — eingemachtbittre l. eingemachte bittre.

— 117 — 6 — — — bittern lies bittere.

— 125 — 21 — — — Fliederholderblüthen l. Flieder, Holderblüthen.

— 126 — 5 — — — nach Wässern ein ,

— 148 — 17 — — — Mentono lies Mentano.

— 161 — 21 — — fällt Fleisch weg.

— 164 — 24 — — statt dunn- lies dünnhäutig.

— — — 25 — — fällt häutig weg.

— 199 — 5 — — fällt innen weg.

— 218 — 18 statt frischen lies heißen.

— 227 — 18 — zugespizten lies zugesezten.

— 228 — 12 — Sonnenlolchs lies Sommerlolchs.

— 229 — 13 — Speit lies Sprit.

— 234 — 29 — Grebensumachs lies Gerbersumachs.

— 234 — 31 — ästhetischen lies ätherischen.

— 235 — 17 — Vanhille lies Vanille.

— 238 — 8 — Taschen lies Tassen.

Buchbindere
R. Wawrzyni

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Schreger, Christian Heinrich Theodor,

Handbuch zur Selbstprüfung unserer Speisen und Getränke nach ihrer Güte und Ächtheit

Nürnberg 1810

Oecon. 1564

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298918-4